



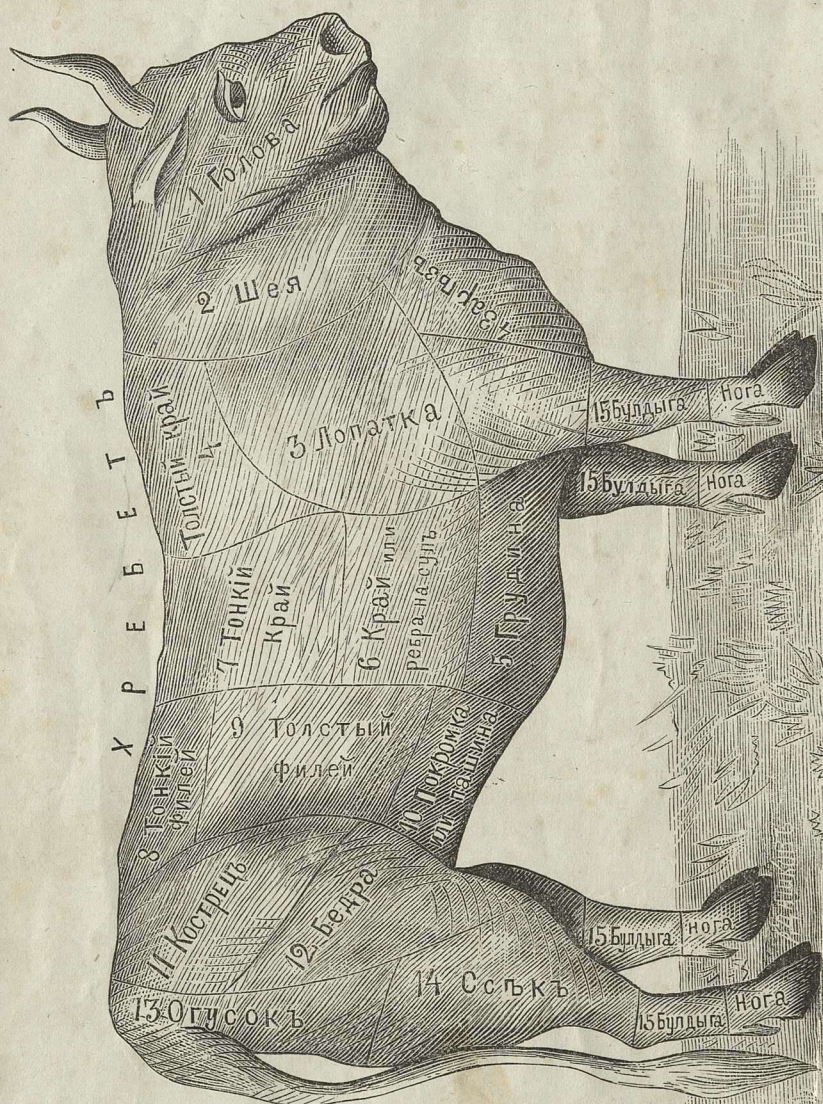
ПОВАРЕННАЯ

КНИГА



U⁶
2517





ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ.

У $\frac{6}{2517}$ 04

ТОЛКОВАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО

КЪ СОКРАЩЕНІЮ РАСХОДОВЪ

ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ

И

ПРИГОТОВЛЕНІЮ ВКУСНО, ЗДОРОВО И ДЕШЕВО

БОЛЕЕ **600** ВСЕВОЗМОЖНЫХЪ БЛЮДЪ, СКОРОМНЫХЪ И ПОСТНЫХЪ,
ПРОСТЫХЪ И ИЗЫСКАННЫХЪ, ПЕЧЕНИЙ, ХЛѢБОВЪ, НАПИТКОВЪ, ЗАПАСОВЪ
ВЪ ПРОКЪ И ПРОЧ., И ПРОЧ.

БЕЗЪ ПОВАРА И КУХАРКИ.

СЪ ПОДРОБНЫМЪ УКАЗАНІЕМЪ

выдачи для нихъ провизіи мѣроу и вѣсомъ и практическими наставленіями, какъ
закупать, наиболѣе выгодно распределять провизію, узнавать ея доброначествен-
ность, сохранять ее, оправлять и подавать кушанья къ столу.

ВЪ 26 ОТДѢЛАХЪ,

СЪ РИСУНКОМЪ БЫРА, ПОЯСНЯЮЩИМЪ СОРТА ГОВЯДИНЫ.

ИЗДАНИЕ ТРЕТЬЕ.

СОСТАВИЛА, НА ОСНОВАНІИ МНОГОЛѢТНЯГО ОПЫТА,

П. А. Андреева.

МОСКВА. 1897.

Изданіе книгопродавца А. Д. Ступина.

Дозволено цензурою. Москва, 25 января 1897 г.



45019-41

Типографія Варвары Гатцукъ, Болотная площадь, д. Бахрушиныхъ.

2018555021



ПРЕДИСЛОВІЕ.

Поваренныхъ книгъ у насъ много, но нѣтъ ни одной вполне практичной и доступной, какъ по цѣнѣ, такъ и по ясности изложенія. Однѣ изъ нихъ слишкомъ дороги и потому недоступны для людей небогатыхъ, другія слишкомъ неполны и непрактичны, третьи могутъ принести пользу только въ рукахъ лицъ, и безъ того знакомыхъ съ повареннымъ дѣломъ, и т. д. Въ виду этого у насъ до сихъ поръ ощущалась потребность въ такой книгѣ, которая, будучи общедоступной по цѣнѣ самымъ небогатымъ людямъ, по богатству заключающихся въ ней свѣдѣній, ихъ практичности и ясности изложенія, замѣняла бы не только самыя полныя и дорогія руководства, но и самую опытную хозяйку.

Этой потребности мы надѣялись удовлетворить изданіемъ предлагаемой книги. Составляя плодъ долготѣннаго опыта, она заключаетъ въ себѣ всѣ свѣдѣнія, необходимыя для успѣшнаго веденія домашнего хозяйства, основательнаго изученія повареннаго искусства и приготовленія всевозможныхъ кушаньевъ, безъ помощи повара и кухарки. Читательницы найдутъ въ ней подробныя и толковыя указанія какъ покупать провизію, узнавать ея доброкачественность, сохранять, наиболѣе выгодно распредѣлять и опрavlять ее; какая требуется посуда, какъ ее чистить и пр.; какъ готовить, здорово, вкусно и дешево всевозможныя кушанья: простыя и изысканныя, скромныя и постныя, будничныя и праздничныя, съ точнымъ указаніемъ потребной провизіи мѣрою и вѣсомъ (ложками, стаканами и т. д.) и объясненіемъ какъ рѣзать мясо, дичь и пр., гарнировать

кушанья и подавать ихъ къ столу; словомъ, все что необходимо для того, чтобы имѣть, при небольшихъ расходахъ, вкусный и здоровый столъ, образцовое хозяйство и возможность провѣрять прислугу. Предлагаемая книга принаровлена къ самымъ различнымъ условіямъ жизни: для богатаго и бѣднаго, для людей, предпочитающихъ простой столъ, и для любителей изысканныхъ яствъ, для городскихъ и сельскихъ жителей, при приготовленіи кушанья на плитѣ и въ русской печи, и главное, — для сокращенія расходовъ въ хозяйствѣ. Поэтому, она должна удовлетворять самымъ взыскательнымъ требованіямъ и, несмотря на свою малую цѣну, вполне замѣнить самыя дорогія поваренныя книги.

Мы сочтемъ себя вполне удовлетворенными, если достигнемъ этой цѣли.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

Общія наставленія.

	Стр.
а) Мясная провизія	1
б) Рыба и раки	5
в) Молоко, масло, творогъ, сметана и проч	6
г) Мучная провизія	10
д) Коренья, овощи и зелень	11
е) Грибы	12
ж) Приправы	—
з) Яйца	—
и) О распредѣленіи провизіи	13
і) Развѣсъ или выдача провизіи мѣрою и вѣсомъ	14
к) Оправленіе провизіи или подготов-ка ея для различныхъ кушаньевъ	17
л) Кухонныя принадлежности	22
м) Оправленіе и гарнировка кушаньевъ для подачи къ столу	25
н) О количествѣ провизіи или пропорціи	27

ОТДѢЛЪ I.

Горячіе мясные супы.

Общія правила	28
1. Бульонъ чистый бѣлый	30
2. Бульонъ чистый красный	31
3. Бульонъ крѣпкій или сборный	32
4. Супъ весенній или прѣнтаньеръ	33
5. Супъ а-ля-Жульенъ	—
6. Супъ изъ курицы	34
7. Куриный супъ по-нѣмецки	35
8. Супъ изъ телятины	—
9. Супъ изъ баранины	36
10. Супъ изъ поросенка	—
11. Лѣнныя щи	38
12. Щи изъ сафоя	—
13. Лѣнныя щи, иначе пригото-вленныхъ	38

Стр.

14. Борщъ обыкновенный	38
15. Борщъ сборный, по-польски	39
16. Щи кислые, изъ квашеной ка-пусты	40
17. Зеленые щи изъ щавеля и ши-ната	—
18. Щи изъ молодой крапивы	41
19. Разсолникъ изъ почекъ	—
20. Разсолникъ изъ потроховъ	42
21. Супъ изъ потроховъ индѣйки	—
22. Разсолникъ изъ потроховъ ин-дѣйки	—
23. Супъ изъ молодого свекольника	—
24. Супъ съ рисомъ	—
25. Супъ съ перловыми крупами	43
26. Супъ съ манными крупами	—
27. Супъ съ фрикаделями	—
28. Супъ съ клецками	44
29. Супъ съ лапшою	—
30. Супъ съ макаронами	45
31. Супъ съ вермишелью	—
32. Супъ съ ушками	—
33. Супъ а-ля-репъ	—
34. Супъ изъ телячьихъ ножекъ	46
35. Супъ изъ гуся или утки съ гри-бами	—
36. Скоромная селянка	47
37. Супъ-пюре (т.-е. протертый) изъ дичи	48
38. Супъ-пюре изъ курицы	49
39. Супъ на манеръ черепахового	50

ОТДѢЛЪ II.

Горячіе супы безъ мяса.

1. Уха изъ мелкой рыбы	52
2. Уха изъ стерляди	—
3. Рыбная селянка	53
4. Супъ изъ головизны съ рисомъ	54

	Стр.
5. Борщъ изъ карасей	55
6. Щи изъ головизны	—
7. Супъ изъ налима	56
8. Зеленая щи на рыбномъ бульонѣ	—
9. Супъ изъ судака, щуки или сига съ крупами	—
10. Свѣжія или лѣнныя щи на рыбномъ бульонѣ	57
11. Щи постныя съ грибами	—
12. Грибной супъ съ перловыми крупами	58
13. Супъ-пюре (протертый) изъ картофеля	—
14. Лапша на грибномъ бульонѣ	59
15. Разсолникъ (масляный или постный)	—
16. Борщъ постный на грибномъ бульонѣ	60
17. Гороховый супъ	—
18. Пюре изъ гороха или протертый горохъ	61
19. Супъ изъ зеленого горошка	—
20. Молочные супы	62
21. Супъ изъ раковъ	—
22. Супъ-пюре изъ шампиньоновъ	63
23. Супъ-пюре изъ шампиньоновъ на грибномъ бульонѣ	—
24. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ	64
25. Супъ изъ рыбы съ рыбнымъ фаршемъ или фрикаделями	—
26. Супъ изъ черники	65
27. Супъ изъ яблокъ	66
28. Супъ изъ вишенъ	—
29. Супъ изъ вина съ саго	67

ОТДѢЛЪ III.

Холодные супы, скоромные и постные.

1. Окрошка мясная	67
2. Окрошка рыбная	68
3. Окрошка мясная сборная	—
4. Сборная рыбная окрошка	—
5. Ботвинья	69
6. Холодникъ польскій	—
7. Простокваша	70
8. Варенецъ	—
9. Холодецъ изъ малины	—
10. Холодецъ заварной изъ клубники	71
11. Холодецъ изъ вишенъ съ виномъ	—
12. Супъ миндальный постный	—
13. Холодецъ шоколадный	72
14. Холодецъ съ мерингою	—

ОТДѢЛЪ IV.

Принадлежности къ супамъ и гарниры къ различнымъ кушаньямъ.

	Стр.
1. Разварной рисъ	73
2. Разварная перловая крупа	—
3. Разварное саго	—
4. Жареная гречневая каша	—
5. Гречневая каша, жареная ломтиками	74
6. Точеные корни	—
7. Греночки изъ бѣлаго хлѣба	—
8. Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ сахаромъ (армериттеръ)	—
9. Гренки съ сыромъ	75
10. Гренки съ мяснымъ фаршемъ	—
11. Обыкновенныя мучныя клецки	—
12. Клецки изъ мелкихъ сухарей или бисквитныя	76
13. Клецки картофельныя	—
14. Клецки изъ риса	—
15. Катяшки изъ риса	77
16. Заварныя клецки	—
17. Бисквитныя клецки	—
18. Клецки изъ раковъ	78
19. Лапша	—
20. Лазанки	—
21. Ушки съ мяснымъ фаршемъ	—
22. Ушки съ грибнымъ фаршемъ	79
23. Яйца	—
24. Фаршированныя яйца	—
25. Макароны и вермишель	—
26. Фрикадели изъ говядины	—
27. Мясной фаршъ	80
28. Рыбный фаршъ	—
29. Грибной фаршъ	81
30. Фаршъ изъ икры постный	—

ОТДѢЛЪ V.

Пироги, пирожки, кулебяки, растегаи и паштеты.

I. Общія правила	82
II. Приготовленіе разнаго рода тѣста	83
III. Общія правила приготовленія пироговъ, кулебякъ, пирожковъ и проч.	86
IV. Правила печенія пироговъ, кулебякъ, пирожковъ и проч.	89
V. Начинки или фарши для пироговъ, пирожковъ, паштетовъ и пр.	90

	Стр.
1. Начинка изъ говядины съ яйцами	90
2. Начинка изъ телятины съ яйцами	91
3. Начинка изъ свѣжей капусты и яицъ	—
4. Начинка изъ риса съ яйцами	—
5. Начинка изъ вязиги съ яйцами	92
6. Начинка изъ вязиги и риса съ яйцами	—
7. Начинка изъ кислой капусты и рыбы	—
8. Начинка изъ гречневой каши	93
9. Начинка изъ крутой гречневой каши съ сушеными грибами	—
10. Начинка изъ сушеныхъ грибовъ	—
11. Начинка изъ свѣжихъ грибовъ	94
12. Начинка изъ моркови съ яйцами	—
13. Начинка изъ зеленого лука съ яйцами	—
14. Начинка изъ риса, курицы и яицъ	95
15. Начинка изъ шампиньоновъ (для пирожковъ)	—
16. Начинка изъ телятины и селедки (для пирожковъ)	—
17. Паштетъ изъ цыплятъ	96
18. Паштетъ изъ цыплятъ съ цветной капустой	97
19. Паштетъ изъ дичи	—
20. Паштетъ сборный (изъ оставшагося жаркого)	98
21. Паштетъ изъ лососины	99

ОТДѢЛЪ VI.

Мясныя жаркія или жареныя мяса.

Общія правила	100
1. Ростбифъ	—
2. Бифстекъ по-англійски	101
3. Бифстекъ обыкновенный (по-вѣмецки)	—
4. Жареная телятина (на 10 человекъ)	102
5. Жареная баранина (на 6—8 человекъ)	—
6. Жареная свинина (на 10 человекъ)	—
7. Тушона говядина	103
8. Рубленныя котлеты	—
9. Отбивныя телячьи котлеты	104
10. Бараньи котлеты	—
11. Свиныя котлеты	—
12. Телячья печонка, жареная ломтиками	105
13. Печонка, тушоная цѣльною	—

	Стр.
14. Зразы по-польски	106
15. Битки въ сухаряхъ	107
16. Жаренныя телячьи ножки	—
17. Котлеты изъ мозговъ	—
18. Жареное вымя	108
19. Шнельклопфъ, или говядина ломтиками съ лукомъ и сметаной на скорую руку	—
20. Клопфлейшъ, или ломтиками тушоная говядина	109
21. Жареная курица	—
22. Фаршированная жареная курица	110
23. Жареные цыплята	—
24. Жареная индѣйка (на 6—8 человекъ)	—
25. Жареный гусь (на 6—8 человекъ)	111
26. Жареные тетерева	112
27. Жареный глухарь	—
28. Жареный заяцъ	113
29. Тушонный заяцъ	—
30. Жареная утка	—
31. Жареный поросенокъ	114
32. Буженина	—
33. Тушоная баранина	115
34. Говядина жаркое по-вѣмски (зауербратевъ)	—
35. Жареная телячья грудинка	116

ОТДѢЛЪ VII.

Жареная рыба.

Общія правила	116
1. Жареная мелкая рыба	117
2. Жареный судакъ или лещъ	—
3. Жареная лососина запросто	118
4. Лещъ, начиненный кислою капустою	—
5. Линь подъ соусомъ	119
6. Лососина въ папильотахъ	—
7. Жареная осетрина	120
8. Жаренные караси въ сметанѣ	—
9. Жареный угорь подъ соусомъ	—
10. Жареная форель	121
11. Тушоная щука	—
12. Печеная фаршированная щука	122
13. Тушоная треска	—
14. Осетрина въ яйцахъ	123
15. Жареная бѣлужина подъ соусомъ	—
16. Жареная стерлядь подъ соусомъ	124
17. Форель подъ соусомъ	—
18. Фаршированный угорь	125
19. Котлеты изъ рыбы	—
20. Котлеты изъ осетрины	126
21. Жареная селедка	—

	Стр.
22. Фаршированная селедка (по-малороссийски)	126
23. Ревельский фаршмак	127

ОТДѢЛЪ VIII.

Салаты.

1. Салатъ-латукъ	127
2. Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ	128
3. Кочанный или французскій салатъ	—
4. Салатъ изъ синей капусты	—
5. Салатъ изъ бѣлой капусты	129
6. Салатъ изъ квашеной капусты	—
7. Картофельный салатъ	—
8. Салатъ изъ маринованной свеклы	130
9. Салатъ-пикорй	—
10. Крессъ-салатъ	—
11. Сборный салатъ	131

ОТДѢЛЪ IX.

Варенныя мяса.

1. Разварная говядина	131
2. Котлеты изъ вареной говядины	132
3. Рагу изъ говядины или телятины	—
4. Соусъ, или разсолъникъ изъ почекъ	133
5. Разсолъникъ изъ потроховъ	134
6. Баранья или телячья грудка съ разварнымъ рисомъ	—
7. Пилавъ изъ баранины	—
8. Соусъ изъ телячьяго ливера	135
9. Фрикассе изъ курицы	—
10. Разварной поросенокъ	136
11. Свиная грудка съ капустою и яблоками	—
12. Верещака	137
13. Солонина	138
14. Турецкй пилавъ	—
15. Цыплята съ цвѣтною капустою	—
16. Утка съ капустою	139
17. Вареная утка съ лапшою и грибами	—
18. Рубцы подъ соусомъ	—
19. Мясная селянка на сковородкѣ	140
20. Соусъ изъ мозговъ	141

ОТДѢЛЪ X.

Вареная рыба.

1. Разварной судакъ подъ яичнымъ соусомъ	141
2. Разварная рыба	142

	Стр.
3. Окунь подъ бешамелью	142
4. Ланъ подъ соусомъ	—
5. Фаршированная щука (по-жидовски)	143
6. Лососина подъ соусомъ	144
7. Карпъ на красномъ винѣ	—
8. Разварная осетрина подъ хрѣномъ	145
9. Разварная осетрина подъ краснымъ соусомъ съ виномъ	—
10. Форель подъ хрѣномъ	—
11. Форель подъ соусомъ	—
12. Угоръ подъ соусомъ	146
13. Стерлядь подъ хрѣномъ	147
14. Стерлядь на винѣ	—
15. Стерлядь на шампанскомъ	—
16. Стерлядь подъ соусомъ съ трюфелями	148
17. Треска съ картофелемъ подъ соусомъ	—
18. Варенныя раки	149
19. Раки подъ соусомъ	—
20. Суфле изъ раковъ	150

ОТДѢЛЪ XI.

Заливныя, винигреты, маіонезы и прочія холодныя блюда, мясныя и рыбныя.

а) Холодныя мясныя блюда.

1. Печеный окорокъ (на 10—12 человекъ)	150
2. Солонина	—
3. Студень	—
4. Холодный разварной поросенокъ	152
5. Заливное изъ телячьей головы	—
6. Заливное изъ поросенка	—
7. Заливное изъ телятины	153
8. Заливное изъ дичи	—
9. Винигреть обыкновенный	—
10. Винигреть скоромный сборный	154
11. Копченый языкъ	155
12. Холодная вареная говядина	—
13. Телятина подъ галантиромъ	—
14. Обливная ветчина	—
15. Буженина	156
16. Маіонезъ изъ дичи	—
17. Холодный паштетъ въ родѣ Strasbourgского	157

б) Холодныя блюда изъ рыбы.

1. Селедка	158
2. Маринованная корюшка	—

	Стр.
3. Маринованная лососина	159
4. Маринованный угорь	—
5. Винигреть изъ рыбы, обыкновенный	—
6. Сборный винигреть изъ рыбы	160
7. Заливное изъ лососины	—
8. Осетрина подъ галантиромъ	161
9. Заливная рыба	—
10. Разварная стерлядь	—
11. Тѣльное подъ галантиромъ	162
12. Маюнезъ изъ рыбы	—

ОТДѢЛЪ XII.

Кушанья изъ зелени и овощей.

1. Разварной картофель	163
2. Жареный картофель	—
3. Картофельное пюре, или каша	164
4. Картофельныя котлеты	—
5. Картофель со сметаной	165
6. Картофельный соусъ	—
7. Соусъ изъ моркови	—
8. Соусъ изъ брюквы	166
9. Фаршированная печеная брюква	—
10. Зеленый горошекъ	167
11. Соусъ изъ турецкихъ бобовъ	—
12. Соусъ изъ шпината	168
13. Спаржа	—
14. Цвѣтная капуста	—
15. Соусъ изъ цвѣтной капусты	169
16. Тушоная кислая капуста	—
17. Соусъ изъ свѣжей капусты	—
18. Фаршированная капуста	170
19. Соусъ изъ пастернака	—
20. Артишоки	—
21. Фаршированные артишоки	171
22. Соусъ изъ красной капусты	—
23. Соусъ изъ брунколя	—
24. Соусъ изъ земляныхъ грушъ	—
25. Жареные грибы	—
26. Жареные сушеные грибы	172
27. Тушонные грибы	—
28. Соусъ изъ грибовъ	—
29. Соусъ изъ сморчковъ	173
30. Соусъ изъ бѣлой фасоли	—
31. Соусъ изъ чечевицы	—
32. Пюре изъ зеленого горошка	174

ОТДѢЛЪ XIII.

Соусы или подливы.

1. Тертый хрѣнь съ уксуомъ	174
2. Горчица	—
3. Соусъ изъ хрѣна	175

	Стр.
4. Соусъ изъ рѣпчатого лука	175
5. Соусъ изъ шарлотокъ	—
6. Бѣлый соусъ	176
7. Соусъ бѣлый на сливкахъ	—
8. Красный соусъ	—
9. Красный соусъ съ виномъ	—
10. Крѣпкій соусъ	177
11. Грибной соусъ	—
12. Соусъ изъ шампиньоновъ	—
13. Соусъ изъ рыбы	178
14. Соусъ изъ трюфелей	—
15. Соусъ съ изюмомъ	179
16. Соусъ изъ селедки	—
17. Соусъ къ вареной рыбѣ	—
18. Горчицный соусъ	180
19. Голландскій соусъ	—
20. Соусъ изъ красного вина	—
21. Сабайонъ	181
22. Вишневый соусъ	—
23. Соусъ шоколадный	—
24. Соусъ изъ сливокъ съ ванилью	182
25. Соусъ горчицный холодный къ рыбѣ	—
26. Соусъ татарскій	—
27. Соусъ изъ сарделекъ	—

ОТДѢЛЪ XIV.

Вареники, колдуны, пельмени, ватрушки и проч. мучныя блюда.

1. Макароны запросто	183
2. Макароны съ ветчиной и сыромъ	—
3. Колдуны	—
4. Вареники съ творогомъ	184
5. Вареники съ капустой (постные)	—
6. Лазанки съ масломъ и лукомъ	185
7. Пельмени	—
8. Лапша или макароны съ мяснымъ фаршемъ и яйцами	—
9. Клецки	186
10. Сальникъ изъ гречневыхъ крупъ	—
11. Вареные сырники	187
12. Жареные сырники	—
13. Ватрушки	—

ОТДѢЛЪ XV.

Кушанья изъ яицъ.

1. Выпускныя яйца	188
2. Яичница запросто	—
3. Глазница	—
4. Молочная яичница	—
5. Яичница въ кастрюлѣ	189

	Стр.
6. Яичница съ ветчиною	189
7. Омлетъ съ трюфелями	—
8. Омлетъ подъ соусомъ	—

ОТДѢЛЪ XVI.

Н а ш и.

1. Крутая гречневая	190
2. Пшенная каша	—
3. Рисовая каша	191
4. Манная каша	—
5. Размазня изъ гречневыхъ крупъ	—
6. Размазня изъ смоленскихъ крупъ	—
7. Яшная каша	—
8. Постная манная каша	192
9. Разсыпчатая каша изъ смоленской крупы со сметаной	—
10. Овсянка	—

ОТДѢЛЪ XVII.

Блины, оладьи и гренки.

1. Гречневые блины	193
2. Тонкіе молочные блины	—
3. Блины молочные на дрожжахъ	194
4. Блины на скорую руку	—
5. Каравай изъ блиновъ	—
6. Оладьи на дрожжахъ	195
7. Оладьи изъ риса	—
8. Оладьи изъ манныхъ крупъ	196
9. Оладьи съ яблоками	—
10. Постные оладьи	—

ОТДѢЛЪ XVIII.

Пудинги, торты, сладкіе и воздушные пироги.

1. Пуддингъ изъ муки, или каравай	197
2. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба, варенный въ салфеткѣ	—
3. Каравай изъ бѣлаго хлѣба съ яблоками или вареньемъ	198
4. Пуддингъ изъ риса	—
5. Пуддингъ изъ манной крупы	—
6. Постный пуддингъ съ яблоками	—
7. Пуддингъ изъ саго	199
8. Пуддингъ апельсиновый	—
9. Плумпуддингъ	200
10. Пуддингъ на винѣ	—
11. Тортъ рассыпчатый съ вареньемъ	201
12. Тортъ изъ чернаго хлѣба	—

	Стр.
13. Вѣнскій тортъ	202
14. Миндальный тортъ	203
15. Шоколадный тортъ	—
16. Тортъ изъ вишенъ	—
17. Сладкій пирогъ	204
18. Пирогъ изъ яблокъ въ слоеномъ тѣстѣ	—
19. Пирогъ изъ яблокъ, покрытыхъ яблочною массою	—
20. Пирогъ изъ саго	205
21. Воздушный яблочный пирогъ	—
22. Воздушный пирогъ изъ крыжовника	—
23. Воздушный пирогъ изъ варенья	—
24. Шоколадное суфле	—
25. Суфле изъ грецкихъ орѣховъ	206

ОТДѢЛЪ XIX.

Мелкое пирожное.

1. Хворостъ	206
2. Хворостъ литый	207
3. Трубочки сливочныя	—
4. Вафли обыкновенныя	—
5. Шоколадныя вафли	208
6. Вафли рисовыя	—
7. Пышки	—
8. Песочное или рассыпчатое пирожное	209
9. Миндальное пирожное	—
10. Сливочное пирожное	210
11. Пирожное изъ сметаны	—
12. Бисквитное пирожное	—
13. Шоколадное пирожное	—
14. Шоколадное пирожное съ миндалемъ	211
15. Пирожное со сбитыми сливками	—
16. Яблочное пирожное	—
17. Мазурекъ	—
18. Безе	213
19. Шоколадное безе	—
20. Безе съ кремъ брѣле	—
21. Пирожное съ заварнымъ кремомъ	—

ОТДѢЛЪ XX.

Кисели, компоты и прочія кушанья изъ плодовъ и ягодъ.

1. Клюквенный кисель	213
2. Яблочный кисель	214
3. Миндальный кисель (скоромный и постный)	—
4. Шоколадный кисель	—

	Стр.
5. Компотъ изъ яблокъ и черно-слива	214
6. Компотъ изъ апельсина.	215
7. Компотъ изъ ягодъ.	—
8. Печенныя яблоки.	—
9. Жаренныя яблоки.	216

ОТДѢЛЪ XXI.

Желе, муссы и бланманже.

1. Желе изъ вина.	216
2. Желе изъ апельсиновъ	217
3. Желе изъ дыни	—
4. Желе изъ малины	—
5. Муссъ изъ красной смородины.	—
6. Сливочное бланманже.	218
7. Миндальное бланманже (скоро-мное и постное).	—
8. Шоколадное бланманже.	—
9. Фисташковое бланманже (зелена-го цвѣта).	—

ОТДѢЛЪ XXII.

Кремы, зефиры, пломбиръ и мороженое.

1. Кремъ изъ сливокъ	219
2. Шоколадный кремъ	220
3. Кофейный кремъ	—
4. Кремъ-брюле	—
5. Кремъ изъ апельсиновъ.	—
6. Кремъ-сабаюнъ	221
7. Миндальный заварной кремъ.	—
8. Молочный заварной кремъ.	—
9. Шоколадный заварной кремъ	—
10. Кофейный заварной кремъ	222
11. Зефиръ клубничный на сливкахъ	—
12. Сливочный зефиръ.	—
13. Яблочный зефиръ.	—
14. Сливочный пломбиръ.	—
15. Шоколадный пломбиръ	223
16. Сливочное мороженое	—
17. Шоколадное мороженое.	—
18. Фисташковое мороженое.	—
19. Апельсинное мороженое	224
20. Вишневое мороженое.	—
21. Пуншъ-гласе.	—

ОТДѢЛЪ XXIII.

Варенье, желе, сиропы и фруктовые соки.

а) Варенье.

1. Вишни	225
2. Малина.	226

	Стр.
3. Красная смородина	226
4. Черная смородина.	—
5. Варбарисъ.	—
6. Яблоки.	—
7. Дыни.	227
8. Крыжовникъ.	—
9. Брусника.	—

б) Желе.

1. Желе изъ малины	—
2. Желе изъ апельсиновъ	228
3. Желе изъ дыни	—

в) Сиропы.

1. Вишневый сиропъ	—
2. Малиновый сиропъ.	229
3. Лимонный сиропъ	—

г) Соки изъ плодовъ.

1. Сокъ изъ крыжовника	—
2. Сокъ изъ красной смородины	230

ОТДѢЛЪ XXIV.

Хлѣба и разныя печенья.

1. Ржаной хлѣбъ.	230
2. Пеклеванный хлѣбъ.	231
3. Булки.	—
4. Куличъ.	—
5. Баба на дрожжахъ	232
6. Баба польская заварная	233

ОТДѢЛЪ XXV.

Напитки.

а) Прохладительныя напитки.

1. Квасъ.	233
2. Кислая щи	234
3. Яблочный квасъ	—

б) Горячіе напитки.

1. Шоколадъ	235
2. Глинтвейнъ	—
3. Пуншъ	—
4. Пуншъ-роаль	—
5. Жжонка.	—

в) Спиртныя напитки.

1. Наливки.	236
2. Шиповки	—

ОТДѢЛЪ XXVI.

Запасы въ прокъ.

	Стр.
1. Соленые огурцы	237
2. Малосольные огурцы	—
3. Квашеная капуста	238
4. Соленые грибы	—
5. Маринованные грибы	239
6. Маринованные огурчики, или корнишоны.	—

	Стр.
7. Маринованныя шарики.	239
8. Пикули	—
9. Турецкіе бобы	240
10. Зеленый горохъ	—
11. Шпинатъ и щавель	—
12. Сушеные грибы	—
13. Солонина	241
14. Соленая рыба	—
15. Творогъ	—
16. Масло	—
Пасха.	242

ОБЪЯСНЕНІЕ СОКРАЩЕНІЙ.

Стак.	читать	стаканъ	Лист.	читать	листокъ.
лож.	"	ложка.	зел.	"	зелень.
л.	"	ложка.	бут.	"	бутылка.
ф.	"	фунтъ.	$\frac{1}{2}$	"	половина.
фун.	"	фунтъ.	$\frac{1}{4}$	"	четверть.
стол.	"	столовая.	$\frac{3}{4}$	"	три четверти.
ст.	"	столовая.	$\frac{1}{3}$	"	одна треть.
чайн.	"	чайная.	$\frac{1}{8}$	"	одна восьмая.
шт.	"	штука.	кажд.	"	каждый или каждая
мелк.	"	мелкаго	верш.	"	вершокъ.
	"	или мелкой.	зол.	"	золотникъ.
коп.	"	копѣйки.	см.	"	смотри.
зер.	"	зеренъ	стр.	"	страницу.

ОБЩІЯ НАСТАВЛЕНІЯ.

Каждый старается ѣсть вкусно, здорово, а человекъ съ небольшими средствами, — вмѣстѣ съ тѣмъ и дешево. Однако, это не такъ легко, какъ кажется. Семейные люди знаютъ по опыту, какъ трудно имѣть вкусный здоровый столъ, тратя на него немного денегъ. Это возможно только при основательномъ знакомствѣ съ повареннымъ дѣломъ, основныя правила котораго заключаются: 1) въ знаніи провизіи и умѣннѣ отличать свѣжую и доброкачественную отъ несвѣжей и дурнокачественной; 2) въ умѣннѣ наиболѣе выгодно распределять провизію, т.-е. такъ, чтобы ничто не пропадало даромъ; 3) въ основательномъ пониманіи пригодности провизіи, т.-е. что изъ чего можетъ быть приготовлено, какъ напр., изъ какого сорта говядины бифтексъ, изъ какого зразы, какіе сорта требуются для того или другого супа, и т. д. 4) въ точномъ опредѣленіи развѣса, т.-е. выдачи провизіи мѣрою и вѣсомъ; 5) въ умѣннѣ оправлять провизію, т.-е. какъ чистить дичь, рыбу, корни и пр.: 6) въ основательномъ знакомствѣ съ правилами приготовленія различныхъ кушаньевъ и съ количествомъ потребныхъ для каждого изъ нихъ матеріаловъ; 7) въ знаніи, какъ подавать различныя кушанья на столъ, т.-е. какъ разрѣзать дичь, вынимать заливныя, желе и т. п. изъ формъ, и пр., и какъ гарнировать, т.-е. украшать ихъ, и т. д.; и, наконецъ, 8) въ соблюденіи необходимой чистоты въ хозяйствѣ и при приготовленіи кушаньевъ.

а) Мясная провизія.

1. Говядина въ продажѣ подраздѣляется на *черкасскую* и *русскую*. Первая получается отъ крупной скотины, откарм-

ливаемой для боя на мясо; вторая—отъ простыхъ рабочихъ быковъ и коровъ. Черкасская говядина отличается большею мясистою (такъ что, несмотря на большій объемъ костей, мяса кажется больше), розовато-желтымъ жиромъ и болѣе крупными мясными волокнами. Кромѣ того, нужно умѣть отличать *парную* говядину отъ *талой*. Первая представляется ярко-красною, кровянистою, упругою, жиръ ея сухой и растирается между пальцами; послѣдняя же имѣетъ синій, синевато-красный или синевато-сѣрый (свинцовый) цвѣтъ, дрябла, безкровна, водяниста, жиръ ея влаженъ, какъ бы слизистъ и не растирается между пальцами.

Свѣжесть говядины узнается какъ по запаху, такъ и по виѣшнему виду. Свѣжая говядина красна, кровяниста, упруга на ощупь, имѣетъ пріятный сладимый вкусъ и пріятный мясной запахъ *).

Мясная туша, т.-е. цѣлая битая скотина, разрубается въ извѣстномъ порядкѣ (различномъ, впрочемъ въ разныхъ мѣстностяхъ) на части, которыя носятъ каждая особое названіе и составляютъ такъ называемые сорта говядины. Самые употребительные изъ нихъ слѣдующіе:

а) *Шея и зарѣзъ*, самые низкіе и дешевые сорта говядины, которые употребляются исключительно для прислуги.

б) *Лопатка*, также низкій сортъ, употребляемый только для супа, и притомъ преимущественно для щей и борща.

в) *Толстый, или верхній край*, часть, непосредственно слѣдующая за шейю; употребляется для щей, борща, гороха, разварной говядины, зразъ, клофлейша или говядины, душоной ломтиками, для чистаго же бульона, котлетъ, бифтекса и т. д. не годится, такъ какъ даетъ мутный наваръ и жиловата.

г) *Тонкій, или нижній край*,—часть съ длинными ребрами, непосредственно слѣдующая за толстымъ краемъ. Если ребра очень длинны, то ихъ нужно приказывать отрубать. На одномъ концѣ тонкаго края, около позвонковъ, помѣщается мякотная часть, такъ называемая вырѣзка, которая вылушивается и употребляется преимущественно для бифтекса, но можетъ быть употреблена также на котлеты, зразы, битки и т. п. Ребра же даютъ превосходный бульонъ.

*) При этомъ нужно, однако, имѣть въ виду, что если разрѣзать свѣжую говядину стальнымъ ножомъ, то поверхность разрѣза дѣлается на нѣкоторое время синеватою.

д) *Тонкій и толстый филей*—части отъ брюшныхъ позвонковъ и самые мякотные сорта говядины. Они употребляются преимущественно для ростбифа и вообще для жаркого кускомъ; но можно употреблять ихъ также для котлетъ, битковъ, зразъ и пр. Въ толстомъ филей есть вырѣзка (такъ наз. *филейная вырѣзка*), которая употребляется для тѣхъ же блюдъ, какъ вырѣзка изъ тонкаго края, и превосходить послѣднюю мягкостью и вкусомъ.

е) *Грудина*—передняя часть груди между ребрами. Очень жирна. Употребляется почти исключительно для щей и борща.

ж) *Огузокъ*—отъ верхней части задней ноги. Мякотный, выгодный сортъ говядины. Употребляется для жаркого кускомъ (преимущественно душоной говядины), котлетъ, битковъ, зразъ и пр. За неимѣніемъ филея, можетъ быть употребленъ и для ростбифа. Даетъ хорошій бульонъ.

з) *Бедро*—также отъ верхней части задней ноги. Хорошій мякотный кусокъ съ круглою мозговою косточкою. Употребляется подобно предыдущему.

и) *Полубедерка*—часть пониже бедра, съ трубчатою мозговою косточкою. Мясо ея крѣпче и жиловатѣе предыдущаго, почему она употребляется преимущественно для суповъ.

і) *Стейкъ*—вырубается также изъ лядки скотины. Мягкій и весьма выгодный сортъ говядины, такъ какъ изъ него можно приготовить превосходный супъ, битки, жаркое кускомъ, зразы, даже ростбифъ и проч.

к) *Голяшка*, или *булдыга*,—даетъ крѣпкій бульонъ, но сообщаетъ ему непріятный клеевой вкусъ и запахъ, почему употребляется преимущественно для прислуги.

л) *Носъ, голова и губы*—идутъ на студень.

м) *Хвосты*—даютъ хорошій бульонъ.

Изъ *внутренностей* быковъ и коровъ употребляются: а) *языкъ*, б) *мозги*, в) *легкія и сердце*, или, такъ наз., *гусакъ* (преимущественно для людей), г) *печень*, д) *рубецъ*, или *желудокъ* и *кишки*, и *стычка*, или *сальникъ*, и е) *почки*. Кромѣ того, употребляется *коровье вымя*.

2. *Телятина*. Теленокъ разрубается на 4 части: 2 переднія и 2 заднія. Послѣднія (окорока) употребляются исключительно для жаркого. Изъ переднихъ же лопатка идетъ на жаркое; котлетная часть

(тонкій край) — на котлеты; грудина и шейная часть — для супа и вареной телятины. Кромѣ того употребляются: *голова, ножки, легкія и сердце, мозги, почки, кишки (рубецъ) и печень.*

Хорошая телятина должна быть бѣлая, съ нѣжнымъ розоватымъ оттѣнкомъ, имѣть бѣлый, какъ молоко, жиръ, пріятный свѣжій мясной запахъ и пріятный сладкій вкусъ. Торговцы, чтобы сдѣлать телятину бѣлѣе, надуваютъ ее. Надутую телятину можно узнать по тому, что жиръ ея вздутъ пузырями и, при пожиманіи телятины, слышно, какъ воздухъ переходитъ съ мѣста на мѣсто, если же сдѣлать проколъ, то воздухъ выходитъ и жиръ спадаетъ. Кромѣ того, надутая телятина плаваетъ поверхъ воды. Парная телятина отличается отъ талой, и свѣжесть ея узнается по тѣмъ же признакамъ, какъ въ говядинѣ.

3. *Баранина* подраздѣляется на тѣ же части, какъ телятина, которая имѣютъ то же употребленіе. Хорошая баранина блѣдно-краснаго цвѣта и имѣетъ бѣлый, растирающійся между пальцами жиръ. Не слѣдуетъ брать мясо отъ толстохвостыхъ (курдючныхъ) барановъ, а также если оно синяго цвѣта. Свѣжесть баранины, равно какъ и то, парная ли она или талая, узнается по тѣмъ же признакамъ, какъ въ говядинѣ.

4. *Свинина.* Заднія ноги свиньи идутъ на окорока, а также для жаркого; лопатка — на жаркое и иногда для копченья; котлетная часть — на котлеты. Для прочихъ блюдъ вырѣзывается мясо изъ заднихъ или переднихъ частей. Для суповъ и щей употребляются части отъ шеи, реберъ, живота и нижнія части ногъ. Кромѣ того употребляются: голова, ножки, легкія, сердце, печень, почки, мозги, сальникъ и кровь. Хорошая свинина имѣетъ равномерный блѣдно-красный цвѣтъ, слой жира въ палецъ или полтора толщиною розовато-бѣлаго цвѣта, который долженъ таять и безъ остатка растираться между пальцами, чистую, гладкую, розоватую кожу или шкварку. Несвѣжая, а также талая свинина имѣетъ дряблое, слизливое мясо свинцово-красноватаго цвѣта, желтоватый, ржавый, какъ бы влажный жиръ, который не растирается между пальцами, и не пріятный, несвѣжій, нѣсколько прогорклый запахъ.

5. *Поросята.* Продаются живыми и битыми, и притомъ очищенными и неочищенными (въ шерсти). Хорошій поросенокъ долженъ быть мясистъ, имѣть бѣло-розоватую кожу, совершенно бѣлый жиръ.

и блѣдно-розовое мясо (какъ телятина). Несвѣжіе и талые поросята отличаются по тѣмъ же признакамъ, какъ свинина.

6. *Домашняя птица.* Въ пищу употребляются преимущественно: куры, цыплята, пулярды, каплуны, индѣйки, гуси, утки, голуби и фазаны. Домашнюю птицу нужно выбирать молодую, хорошо откормленную и жирную. Мясистость птицы узнается ощупываніемъ; жирность ея по тому, что если нѣсколько отворотить края задняго прохода, то она оказывается изнутри заплывшею свѣтло-желтымъ жиромъ (темножелтый бываетъ у старой птицы); возрастъ же — по ногамъ, которыя у старой птицы покрыты грубою, рубчатою, мозолистою тканью и имѣютъ крѣпкіе толстые когти. Кромѣ того, хорошо откормленная, молодая, жирная птица покрыта тонкою, гладкою кожей желтоватаго или, у цыплятъ, розоватаго цвѣта, сквозь которую просвѣчиваетъ подкожный жиръ. Куръ лучше выбирать съ сѣрыми лапками. Свежесть узнается по запаху (особенно внутренностей и жира).

7. *Дичь.* Изъ дичи употребляются: рябчики, тетерева, куропатки, глухари, дикіе гуси и утки, допельшнепы, бекасы, дрозды, зайцы, перепела и проч. мелкая птица. Свежесть дичи узнать довольно трудно, особенно мерзлой. Для этого нужно выщипать нѣсколько перьевъ на спинѣ и животѣ, раздуть пушокъ между перьями, хорошенько осмотрѣть и понюхать. Если кожа представляется красноватою или слегка синеватою (у рябчиковъ розовато-бѣлая) и птица имѣетъ свѣжій дичій запахъ, но никакъ не посторонній или гнилой, то она свѣжа. Особенное вниманіе нужно обращать на мѣсто прострѣла и на внутренности, такъ какъ въ нихъ прежде всего начинается разложеніе и заводятся черви. Слегка тронувшуюся дичь можно исправить, положивъ ее на нѣсколько часовъ въ уксусъ.

б) Рыба и раки.

1. *Рыба.* Изъ крупной рыбы употребляются: осетры, бѣлуга, лососина, стерляди, треска, сига, судаки, шуки, карпы, угри, налимы, лини, лещи и проч.; изъ мелкой: окуни, ерши, корюшка, ряпушка, сырты, салакушка, караси, селетки, плотва и проч. Рыба встрѣчается въ продажѣ живою, свѣжею или уснувшею и соленою. Кромѣ того, зимою продаютъ мороженую рыбу. Свежесть уснувшей, не мороженой рыбы узнается по мясу, животу, глазамъ и жабрамъ.

О свѣжести крупной рыбы, какъ напр., осетрины, бѣлуги, можно судить только по мясу, животу и запаху: если первое упруго, имѣть свѣжій видъ и розоватый оттѣнокъ, не представляетъ посторонняго запаха и животъ полный, недряблый и невалившійся, то рыба свѣжа. Когда при данной рыбѣ имѣется и голова, то нужно тщательно осмотрѣть глаза и жабры: если первые свѣтлы, а послѣднія ярко-краснаго цвѣта *), то это доказываетъ свѣжесть рыбы. Свѣжая мороженная рыба имѣетъ свѣтлые, выпуклые глаза, красныя жабры (если онѣ доступны для изслѣдованія) и полный невалившійся животъ. Несвѣжая соленая рыба имѣетъ дряблѣе, влажное или слизливое мясо желтоватаго, желтаго, свинцоваго или ржаваго цвѣта и непріятный, своеобразный ржавый запахъ; вмѣстѣ съ тѣмъ въ ней кости легко отстаютъ отъ мяса.

2. *Раки.* Нужно употреблять въ пищу только живыхъ, такъ какъ сонныя имѣютъ непріятный вкусъ.

в) Молоко, масло, творогъ, сметана и проч.

1. *Молоко и сливки.* Въ виду того, что молоко и его продукты: сливки, сметана, масло и проч., имѣютъ обширное примѣненіе въ поваренномъ дѣлѣ, мы считаемъ не лишнимъ описать болѣе подробно ихъ поддѣлки и средства узнавать послѣднія общедоступными приемами.

Молоко встрѣчается въ продажѣ *поддѣльнымъ, подмѣшаннымъ, несвѣжимъ или болѣзненнымъ. Поддѣлка* заключается или въ снятіи устоя, или въ разведеніи водою, или въ томъ и другомъ вмѣстѣ; *подмѣси* состоятъ въ прибавленіи къ молоку разныхъ постороннихъ веществъ; *болѣзненность*—въ различныхъ измѣненіяхъ, обусловливаемыхъ болѣзнію коровы или виѣшними причинами.

Самая обыкновенная и невинная поддѣлка заключается въ продажѣ *снятого молока за цѣльное.* Снятое молоко легко отличить, такъ какъ оно синеватѣе, водянистѣе, капля его оставляетъ на ногтѣ почти незамѣтный, водянистый слѣдъ и вкусъ его менѣе пріятенъ, чѣмъ цѣльнаго. *Разведенное водою* молоко имѣетъ синеватый отливъ, водянистый вкусъ, даетъ мало пѣны и капля его не оставляетъ почти никакого слѣда на ногтѣ.

*) При изслѣдованіи жабръ, нужно потереть ихъ полотенцемъ или просто пальцемъ, такъ какъ торговцы намазываютъ ихъ кровью, чтобы придать имъ красный цвѣтъ.

Изъ *примѣсей* въ молокѣ всего чаще встрѣчаются: а) *известь* (известковая вода), *поташъ* и *сода*, которые прибавляютъ преимущественно лѣтомъ для предупрежденія закисанія молока. Для того, чтобы узнать присутствіе этихъ примѣсей, нужно пропустить небольшое количество даннаго молока чрезъ пропускную бумагу и прибавить нѣсколько капель какой-нибудь кислоты, послѣ чего поддѣльное молоко пачнетъ пузыриться отъ выдѣленія углекислоты, неподдѣшанное же нѣтъ. Еще лучше свернуть молоко нѣсколькими каплями соляной кислоты, которая растворяетъ известь, и затѣмъ отцѣдивъ сквозь пропускную бумагу сыворотку, осадить изъ нея известь въ видѣ гипса при помощи сѣрной кислоты. Можно также узнавать присутствіе въ молокѣ этихъ щелочей посредствомъ лакмусовой бумаги, которая въ поддѣшанномъ молокѣ измѣняетъ свой цвѣтъ, въ чистомъ же остается неизмѣнною.

б) *Крахмалъ* и *мука* поддѣшиваются для сообщенія молоку и сливкамъ большей густоты. Эти поддѣси узнаются по особенной густотѣ молока ко дну сосуда, мучному или крахмальному вкусу и такому же запаху. Въ сомнительныхъ случаяхъ нужно пропустить молоко сквозь пропускную бумагу или частое сито и осадокъ вскипятить, причемъ онъ обратится въ клейстеръ. Кромѣ того, поддѣшанное такимъ образомъ молоко синѣетъ отъ примѣси нѣсколькихъ капель іодовой настойки, между тѣмъ какъ чистое только желтѣетъ отъ нея.

в) *Аравійская камедь* (гумми-арабикъ), поддѣшиваемая къ разведенному водою молоку съ цѣлью приданія ему густоты и слизистой мягкости, узнается по тому, что если отцѣдить такое молоко на-чисто сквозь пропускную бумагу и къ остатку на цѣдилкѣ прибавить крѣпкаго очищеннаго спирта (алкоголя), то аравійская камедь свернется въ видѣ хлопчатого осадка.

г) Избытокъ *бѣлка*, который поддѣшивается для большей густоты молока, а также содержится въ болѣзненномъ молокѣ, открывается посредствомъ кипяченія, причемъ молоко, особенно нѣсколько подкисленное, свертывается.

д) Иногда къ молоку поддѣшивается вымоченный и растертый *мозгъ* различныхъ животныхъ, каковую поддѣсь можно узнать процѣживаніемъ молока, но лучше всего подъ микроскопомъ.

Измѣненія вкуса молока. Горькій вкусъ молока обуславливается испорченнымъ, гнилымъ кормомъ, страданіями пищеварительныхъ

органовъ коровы, особенно печени, или горькимъ кормомъ (напр., преобладаніемъ въ немъ полыни). *Соленый* вкусъ имѣетъ молоко съ новотела. Иногда молоко бываетъ *слизистымъ* (вскорѣ послѣ доенія). Такое молоко, прибавленное къ хорошему, дѣлаетъ и его слизистымъ. *Кислотность* молока происходитъ отъ свѣжаго корма лѣтомъ, дурного корма, кормленія соломою и въ особенности при лихорадочномъ состояніи коровы. *Щелочность* особенно значительна при болѣзненномъ состояніи, которое извѣстно подъ названіемъ «песочности молока». *Гниlostность* происходитъ отъ дурнокачественнаго, загнившаго корма, отъ неопрятности, попаданія въ молоко мочи, гнили и т. п.

Измѣненія запаха молока зависятъ или отъ пахучихъ веществъ, принимаемыхъ съ кормомъ, или отъ лѣкарствъ.

Измѣненія цвѣта молока обуславливаются преимущественно кормомъ и посторонними примѣсями къ молоку. Такъ, болѣе или менѣе *желтый* или *красный* цвѣтъ молока зависитъ отъ содержанія въ кормѣ красящихъ веществъ: ревеня, крапа, шафрана и проч. Въ другихъ случаяхъ *красный* цвѣтъ, иногда даже съ краснымъ осадкомъ въ молокѣ, указываетъ на присутствіе въ немъ крови и кровавыхъ шариковъ (при ушибахъ вымени, сибирской язвѣ, принятіи острыхъ смолистыхъ веществъ съ кормомъ), которые открываются при помощи микроскопа. *Желтый* цвѣтъ обуславливается или кормомъ (напр., одуванчиками въ маѣ), или сильнымъ воспаленіемъ вымени. *Синій* цвѣтъ указываетъ на болѣзненную водянистость молока. Но вообще, при ненормальномъ цвѣтѣ молока, лучше всего изслѣдовать его подъ микроскопомъ, такъ какъ и желтый, и красный, и синій цвѣтъ могутъ обуславливаться присутствіемъ въ молокѣ грибковъ и бактерій, что указываетъ на гниlostное разложеніе молока. Микроскопомъ же открывается въ молокѣ присутствіе гноя.

Наконецъ, считаемъ не лишнимъ упомянуть, что молоко отъ больной скотины (напр., сибирской язвой), а также стоявшее въ помѣщеніяхъ людей и животныхъ, одержимыхъ заразными болѣзнями, можетъ сдѣлаться проводникомъ заразы.

2. *Сметана* подмѣшивается преимущественно растертымъ творогомъ, мукой, крахмаломъ, известью и гипсомъ. Всѣ эти подмѣси узнаются по запаху, вкусу, осязанію на языкъ, промывкой части сметаны съ водою, процѣживаніемъ ея и проч. (см. выше). Свѣжесть и доброкачественность сметаны узнаются по вкусу и запаху.

3. Доброкачественность *творого* узнается по запаху и вкусу.

4. *Коровье масло*. Въ поваренномъ дѣлѣ употребляются: сливочное, столовое, или, такъ наз., мызное, чухонское и русское, или топленое масло. Последнее идетъ преимущественно для жаренья и подправокъ или подболтокъ; чухонское—въ тѣсто, на смазку формъ и пр. для печеній; столовое же и сливочное—въ супы, въ подливы, соусы, слоеное тѣсто, пирожныя и другія сахарныя печенія и проч. Хорошее сливочное масло должно имѣть пріятный, сладкій вкусъ сливокъ, такой же запахъ, бѣлый или слегка желтоватый цвѣтъ и мазаться на хлѣбъ ровнымъ слоемъ (не скатываясь на немъ въ катышки). Столовое и чухонское масло (соленыя) должны имѣть свѣтложелтый (лимонный) цвѣтъ, пріятный, слегка соленый, жирный вкусъ, пріятный сметанный запахъ, таять во рту безъ воды, не содержать крупинокъ соли и топиться на огнѣ безъ шипѣнія. Русское масло должно быть слегка желтовато, крупичато, имѣть пріятный жирный вкусъ и запахъ, таять между пальцами и въ теплѣ. *Подмѣси* къ маслу дѣлаются для приданія ему красиваго цвѣта и большаго вѣса. Для первой цѣли его подкрашиваютъ морковнымъ сокомъ, куркумой, шафраномъ и проч. Если облить такое масло водой и дать постоять, то послѣдняя окрашивается въ желтый цвѣтъ. Для приданія большаго вѣса маслу, въ него подмѣшиваютъ песокъ, мѣлъ, известь, муку, крахмалъ, гипсъ, глину, крупную соль и т. д. Эти подмѣси открываются осязаніемъ на языкъ, или, еще лучше, растапливаніемъ небольшого количества масла, причемъ онѣ осѣдаютъ на дно.

Прогорѣлое масло можно исправить промывкою его въ нѣсколькихъ соленыхъ водахъ, прибавивъ къ нему углекислаго натра (по 6 зол. на каждый фунтъ масла), или, промывъ его сперва въ слабомъ растворѣ салициловой кислоты или салициловаго натра (1 ч. на 300 частей воды), затѣмъ перемыть въ нѣсколькихъ водахъ.

5. *Сыръ*. Въ поваренномъ дѣлѣ употребляются преимущественно пармезанъ, русскій, меццерскій и швейцарскій сыры. Въ кушанья беретъ обыкновенно старый, т.-е. сухой, сыръ; однако, нужно наблюдать, чтобы онъ не былъ прогорѣлымъ и чтобы въ немъ не было плесени, червяковъ и сырныхъ мурашей, такъ какъ въ прогорѣломъ сырѣ развивается сырный ядъ, который можетъ повести къ отравленію. Доброкачественность сыра узнается по вкусу и запаху.

г) Мучная провизія.

1. *Мука пшеничная* подраздѣляется на нѣсколько сортовъ, изъ которыхъ 1-й сортъ—конфетная, употребляется преимущественно для разнаго рода печеній, 2-й сортъ—крупчатка, для пироговъ, булокъ, клецокъ, лапши и пр., и 3-й—подправочная, для подправокъ въ супы и соусы и пр. Хорошая крупчатая мука должна быть желтовато, а не голубовато-бѣла; на ошупь, мягка и суха, но зерниста или крупчатата; въ рукѣ, какъ бы крѣпко ни сжимать ее, мука должна выдвигаться между пальцами, а не скатываться въ комокъ; по раскрытіи же руки оттиски не должны тотчасъ же исчезать, мука не должна образовывать комковъ, и опять совершенно разсыпаться; она должна имѣть сладковатый, а не кисловатый вкусъ; не должна хрустѣть на зубахъ и не имѣть посторонняго, непріятнаго, и особенно, затхлаго запаха; замѣшанная съ водою въ тѣсто, должна скоро твердѣть, свѣжее же тѣсто должно быть растяжимо, упруго и вязко, мяться и вытягиваться, не разрываясь. Мука подмѣшивается гипсомъ, пескомъ, мѣломъ и пр. Эти подмѣсы узнаются по сѣроватому цвѣту муки, постороннему вкусу и хрустѣнію ея на зубахъ. Отсырѣвшая мука узнается по тому, что она слеживается въ комки и не разсыпается между пальцами. Нужно избѣгать, такъ назыв., *разбивной* муки, такъ какъ она не спора и не даетъ хорошаго тѣста. Затхлая мука узнается по запаху и вкусу. Порчу муки можно предупреждать просушкою на солнцѣ, частымъ переворачиваніемъ и храненіемъ въ наглухо закрытыхъ сосудахъ. Сѣроватый цвѣтъ муки указываетъ на примѣсъ къ ней пыли, гипса, мѣла и пр.

Въ сырой мукѣ иногда заводятся клещи. Чтобы отырыть ихъ, муку разстилаютъ между 2 листами бумаги, верхній приглаживаютъ пальцемъ и затѣмъ снимаютъ. Если въ мукѣ содержатся клещи, то они тотчасъ же начнутъ приподнимать ее въ видѣ бугорочковъ.

Тѣ же свойства представляетъ и хорошая *иречневая* мука, только она имѣетъ синеватый отливъ.

Что касается *ржаной* муки, то, кромѣ различныхъ подмѣсей, затхлости и т. д., въ ней иногда встрѣчается сильный ядъ—*хлѣбные рожки* или *спорынья*, вслѣдствіе прорастанія сѣмянъ особаго рода грибами. Такая мука образуетъ растекающееся тѣсто,

а испеченный изъ нея хлѣбъ имѣетъ непріятный запахъ, фіолетовыя пятна и трещины, и легко крошится.

2. *Крупы*. Изъ крупъ употребляются: гречневая, яшная, пшенная, смоленская, рисовая, манная, овсянная, саго и перловая. Первые 4 употребляются преимущественно для кашъ, послѣдняя же исключительно для суповъ. *Гречневая* подраздѣляется на 3 сорта: крупную, или ядрицу, употребляемую преимущественно для крутой гречневой каши; средняя—для крутой каши, крупениковъ и размазни; и мелкая—почти исключительно для размазни. *Пшеницу* крупу лучше всего брать *рижскую*, пшеницу же—*южно-русскую*, такъ какъ онѣ хотя дороже, но за то несравненно спорѣе и пріятнѣе на вкусъ. Нужно избѣгать затхлыхъ и кислыхъ крупъ. Доброкачественность ихъ узнается по запаху и вкусу. Перловая крупа подраздѣляется на голландку и полуголландку. Саго—на настоящее, или тапокъ, и простое.

3. *Горохъ* (желтый). Всего больше славится *нижегородскій*. Всего лучше разваривается, даетъ хорошій цвѣтъ супу и пріятнѣе на вкусъ средній (по величинѣ), сѣроватый и морщинистый горохъ. Доброкачественность гороха узнается по запаху и вкусу.

Все сказанное относится также къ бобамъ (бѣлой фасоли) и чечевицѣ.

Зеленый сушеный, или, такъ наз., *сахарный горошекъ*, нужно выбирать самый мелкій, морщинистый, не слишкомъ твердый и сладкій. Въ продажѣ иногда встрѣчается подкрашенный горошекъ. Онъ отличается ярко-зеленымъ цвѣтомъ и тѣмъ, что помоченный въ водѣ, окрашиваетъ ее въ зеленый цвѣтъ. То же относится и къ зеленой фасоли (сушенымъ турецкимъ бобамъ).

д) Коренья, овощи и зелень.

Изъ овощей въ поваренномъ дѣлѣ употребляются: петрушка, сельерей, порей, морковь, брюква, рѣпа, земляныя груши, картофель, пущарнакъ, или сладкіе коренья, свекла, лукъ, огурцы, капуста, кольраби, брунколь, спаржа, цвѣтная капуста, сафой, брюссельская капуста, салатъ, шпинатъ, щавель, свекольникъ, молодая крапива, стручковый горохъ, турецкіе бобы, зеленый лукъ, тыква и пр., и проч. Доброкачественность свѣжихъ овощей и зелени легко отличить по ихъ внѣшнему виду; соленыхъ же и вообще заготовлен-

ныхъ въ прокъ узнается по запаху и вкусу. Картофель дуренъ, если онъ водянистъ, клеекъ, вязокъ и тонетъ въ водѣ или супѣ (лучше выбирать картофель бѣлый, водянистый при разломѣ и съ шелушащею кожицею, такъ какъ при варкѣ онъ дѣлается желтымъ и рассыпчатымъ, желтый же, красивый и гладкій, напротивъ, оказывается бѣлымъ, вязкимъ и водянистымъ). Незрѣлый и скороспѣлый картофель не разваривается и трудноваримъ. Нужно избѣгать картофеля съ ростками (или, по крайней мѣрѣ, тщательно отрѣзать ихъ), такъ какъ въ росткахъ содержится ядовитое вещество соланинъ. Необходимо также быть осторожнымъ при употребленіи зелени, такъ какъ огородныя растенія легко смѣшать съ ядовитыми, какъ, напр., кочанный салатъ съ цикутой.

е) Г р и б ы .

Въ пищу употребляются шампиньоны, трюфели, бѣлые и красные грибы, масленники, сыроѣжки (разрѣзные, т.-е. рубчатые снизу шляпки грибы), сморчки, рыжики, грузди и пр. Относительно грибовъ нужно соблюдать крайнюю осторожность, такъ какъ не только много ядовитыхъ грибовъ (мухоморы, многія поганки), но и съѣдобные грибы, при извѣстныхъ условіяхъ и на извѣстныхъ мѣстахъ, могутъ сдѣлаться ядовитыми. Выѣстъ съ тѣмъ нужно быть крайне осторожнымъ при чисткѣ грибовъ, такъ какъ въ нихъ большею частью встрѣчаются черви.

ж) П р и п р а в ы .

Къ приправамъ относятся: поваренная соль, масло, сметана, сыръ, уксусъ, сахаръ, патока, медъ, пряности (русскій, черный, рубчатый и англійскій перецъ, лавровый листъ, горчица, хрѣнъ, чеснокъ, мускатный орѣхъ и цвѣтъ, кардамонъ, корица, гвоздика и т. д.). О коровьемъ маслѣ сказано уже выше; изъ растительныхъ же маселъ (постныхъ) употребляются: горчичное, прованское, орѣховое, миндальное, маковое, коноплянное и льняное (рѣдко). Доброкачество ихъ узнается по запаху и вкусу.

з) Я и ц а .

Свѣжесть яицъ узнается по слѣдующимъ признакамъ: а) свѣжія яйца тяжеловѣсны и тонутъ въ водѣ, неполные же легки и пла-

ваютъ поверхъ ея; б) если, прикрывая яйцо сверху рукой, держать его на солнцѣ или передъ зажженою свѣчою, то свѣжее оказывается полнымъ, бѣлокъ его свѣтлымъ и безъ темныхъ пятенъ; в) если поднести яйцо къ уху и потрясти, то неполное болтается, а свѣжее нѣтъ; г) свѣжія яйца потѣютъ вблизи огня, старыя же—нѣтъ; д) если по приложеніи языка къ обоимъ концамъ яйца, тупой конецъ его будетъ теплѣе остраго, то яйцо годно для употребленія, при равномерности же температуры—нѣтъ. Мерзлыя яйца нужно оттаивать въ холодной водѣ. Яйца лучше всего сохраняются, если покрыть ихъ жиромъ, гипсомъ съ жиромъ, коллодіемъ, каучукомъ или растопленной смолой. Проще, но уже не столь хорошо, сохранять ихъ въ сухой соли, золѣ, овсѣ и отрубяхъ.

и) О распредѣленіи провизіи.

Мы уже сказали, что хозяйкѣ необходимо умѣть распредѣлять провизію, т.-е. распоряжаться такъ, чтобы ничто не пропадало даромъ. Для этого необходимо знать, что изъ чего готовится (см. выше) и что на какое кушанье требуется. Вмѣстѣ съ тѣмъ каждая хозяйка, желающая соблюдать экономію въ хозяйствѣ, должна соображаться и съ временемъ года, такъ какъ извѣстная провизія дешева зимою, другая лѣтомъ. Такъ, напр., зимою дешевле рыба (мерзлая), подъ осень говядина, въ концѣ февраля и въ мартѣ телятина, и т. д. Что касается распредѣленія провизіи, то хозяйка, получивъ провизію, должна тотчасъ же опредѣлить, для какихъ блюдъ она наиболѣе пригодна (понятно, если провизія не выбрана ранѣе для того или другого кушанья). Такъ, напр., предположимъ, что хозяйка, запасая провизію на нѣсколько дней, купила сама или чрезъ прислугу слѣдующее: фунтовъ 10 сѣбку, переднюю четверть телятины, судака въ фунтовъ въ 6, 4 телячьи ножки, телячью печонку и телячью голову. Этой провизіей ей выгоднѣе всего распорядиться слѣдующимъ образомъ *): раздѣлить сѣбку на двѣ равныя части, одну изъ нихъ, помякотнѣе, употребить на котлеты, битки или зразы и т. д.—для одного обѣда, и душоую говядину (кускомъ или ломтиками), колдуны или шнельклопсъ и т. д.—для другого, часть же съ косточ-

*) При этомъ распредѣленіи мы имѣемъ въ виду семейство изъ 4 человекъ.

кой, пожилистѣ—на 2 супа. Въ телячьей передней отдѣлить лопатку и употребить на жаркое для 3-го обѣда, вырубить котлеты—для 4-го, изъ грудины же, голяшки и шейной части сварить 2 супа, подавъ затѣмъ вареную телятину подъ какимъ-нибудь соусомъ, съ картофелемъ или пилавомъ (разварнымъ рисомъ). Изъ 4 ножекъ приготовить 5-й супъ, а самыя ножки подать или подъ соусомъ, или на жаркое, обжаренными въ сухаряхъ. Половину судака изжарить (ломтиками), изъ другой половины сварить уху, а отварнаго судака подать подъ соусомъ съ картофелемъ (6-й обѣдъ). Изъ головы приготовить заливное; если же она съ мозгами, то сдѣлать изъ нихъ пирожки или котлеты (въ дополненіе къ ножкамъ). При такомъ распределеніи провизіи, каждый обѣдъ изъ 3 блюдъ (для третьяго брать заливное, дѣлать яичницу, блины, гренки, макароны съ сыромъ, и т. д.) обойдется, при существующихъ въ Москвѣ цѣнахъ, не дороже 60 копѣекъ.

Вообще, при распределеніи провизіи, нужно соблюдать слѣдующія правила: а) кости, перепонки и жилистыя части говядины, телятины и проч. вырѣзать и варить въ супѣ; и б) если готовится дичь или домашняя птица, то головки, ножки, потроха (пупокъ, печень и сердце) варить въ супѣ, для большей его крѣпости. Кромѣ того, для большей экономіи нужно: а) выгребать уголья для самоваровъ; б) перья и пухъ съ домашней птицы и дичи копить, перебирать въ свободное время и употреблять для набивки подушекъ и пр.; и в) держать при кухнѣ, если можно, поросятъ, такъ какъ ихъ можно вскармливать помоями; только остерегаться, чтобы имъ не попадало мяса и дичи.

і) Развѣсъ или выдача провизіи мѣрою и вѣсомъ.

Во всякомъ хозяйствѣ, даже самомъ маломъ, слѣдовало бы имѣть вѣсы съ гирами или безмѣнъ, для выдачи провизіи и проверки прислуги. Но такъ какъ они имѣются лишь въ рѣдкихъ хозяйствахъ, да, наконецъ, ими и неудобно пользоваться при мелочныхъ выдачахъ, то мы признали за лучшее помѣстить въ настоящей книгѣ развѣсъ стаканами, ложками и т. д. Вотъ развѣсъ наиболѣе употребительныхъ предметовъ провизіи. При этомъ приняты въ расчетъ стаканы средней и серебряныя ложки обыкновенной величины.

1 фунтъ крупчатой муки	равняется 3 стаканамъ.
1 столов. ложка съ верхомъ	" $\frac{1}{4}$ стакана.
1 " " вровень	" $\frac{1}{6}$ "
1 фунтъ гречневой муки	" $2\frac{1}{2}$ "
1 " картофельной	" $2\frac{1}{2}$ "
1 " гречневой крупы ядрицы	" $2\frac{1}{4}$ "
1 " " " средней	" $2\frac{3}{4}$ "
1 " " " мелкой	" $2\frac{3}{4}$ "
1 " смоленской крупы	" 3 "
1 " яшной крупы	" $2\frac{1}{2}$ "
1 " пшениной крупы	" $2\frac{1}{4}$ "
1 " овсяной крупы	" $2\frac{3}{4}$ "
1 " манной крупы	" $2\frac{3}{4}$ "
1 " перловой (1 сор.—голландки)	" $2\frac{1}{2}$ "
1 " " (2 " —полуголл.)	" $2\frac{1}{4}$ "
1 " риса	" $2\frac{1}{4}$ "
1 " саго	" $2\frac{1}{4}$ "
1 " чухонскаго или сливоч. масла	" 2 стак. или 9 столовымъ ложкамъ.
1 " русскаго масла	" 2 стак. или 9 столовымъ ложкамъ.
1 " растопленнаго масла	" $1\frac{1}{2}$ стак. или 15 столовымъ ложкамъ.
1 " мелко истолченаго сахару	" $1\frac{3}{4}$ стакан.
1 " сахарнаго песку	" 2 "
1 " сахару кусками	" $3\frac{1}{2}$ "
1 кусокъ (пиленого)	" около 2 золот.
1 стол. ложка мелкаго сахару вровень	" " 2 лот.
1 чайн. ложка вровень	" " 1 зол.
Отъ 10 до 14 сухарей (смотря по величинѣ и толщинѣ)	" 1 стакану.
$\frac{3}{4}$ тертой французской булки (въ 3 к.)	" 1 "
$2\frac{1}{2}$ свѣжія французск. булки (въ 3 к.)	" 1 фунту.
3 черствыя " " "	" 1 "
1 фунтъ изломанныхъ макаронъ средней толщины	" $3\frac{1}{2}$ стакан.
1 фунтъ изломанной вермишели	" 3 "

1	фунтъ	крупной соли	равняется	$2\frac{1}{2}$	стакан.
1	"	мелкой соли	"	$2\frac{1}{4}$	"
1	"	бѣлаго сушеннаго гороха . .	"	$2\frac{1}{2}$	"
1	"	сахарнаго зеленого горошка.	"	$2\frac{1}{4}$	"
1	"	бѣлой фасоли	"	$2\frac{3}{4}$	"
1	"	чечевицы	"	$2\frac{1}{2}$	"
1	"	сухой горчицы	"	$2\frac{3}{4}$	"
1	"	русскаго горошчатаго перцу	"	$3\frac{1}{2}$	"
1	"	англійскаго горошчат. перцу	"	$3\frac{1}{2}$	"
1	"	чайн. ложка мелкаго перцу	"	$\frac{1}{2}$ зол. или 15 зерн	
1	"	кишмиша	"	$2\frac{3}{4}$	стакан.
1	"	изюма	"	$2\frac{1}{2}$	"
1	"	корицки	"	3	"
1	"	чернослива	"	$2\frac{1}{2}$	"
1	"	очищеннаго миндалю	"	$2\frac{1}{2}$	"
1	"	очищенной малины, клубни- ки и проч.	"	$2\frac{1}{2}$	"
1	"	очищенной красной и чер- ной смородины	"	$2\frac{1}{2}$	"
1	"	клюквы	"	2	"
1	"	варенья	"	$1\frac{1}{4}$	"
1	"	сметаны	"	$1\frac{1}{2}$	"
1	"	шоколада	"	4	плиткамъ.
1	"	мелко истолченаго или натер- таго шоколада	"	3	стак.
1	"	жаренаго молотаго кофе . .	"	4	"
1	чайн. ложка	мелко истолченной корицы	"	$\frac{1}{2}$	золот.
1	зол.	гвоздики	"	50	штук.
1	"	кардамону	"	60	"
$\frac{1}{2}$	вершка	ванили	"	$\frac{1}{2}$	золот.
1	небольшой	мускатный орѣхъ	"	$\frac{1}{2}$	"
1	пластинка	желатина или телячьяго клея	"	около $1\frac{1}{2}$	зол.
1	пластинки	рыбьяго клея	"	1	"

к) Оправленіе провизіи или подготовка ея для различныхъ кушаньевъ.

1. *Говядину, баранину и свинину* нужно тщательно обмыть въ холодной водѣ, но не давать ей долго лежать въ ней, такъ какъ она, вымокая, теряетъ свой вкусъ, крѣпость и питательность. Мерзлую же говядину (которая никогда не имѣетъ той крѣпости и питательности, какъ парная) нужно положить съ вечера или за нѣсколько часовъ до приготовленія въ холодную воду и держать въ ней до тѣхъ поръ, пока она не отойдетъ, т.-е. не сдѣлается совершенно мягкою. Если желаютъ, чтобы телятина, баранина или свинина были бѣлы, то нужно мочить ихъ нѣсколько часовъ въ молоко или водѣ. Не нужно мочить телятину въ одной посудѣ съ говядиной, бараниной или свиной, такъ какъ она получаетъ въ такомъ случаѣ красный цвѣтъ и непріятный вкусъ.

2. *Домашняя птица и дичь* очищаются прежде всего отъ перьевъ. Для этого ихъ или просто ощипываютъ (не слѣдуетъ ощипывать парную птицу), или предварительно обмакиваютъ живность въ кипятокъ. Въ послѣднемъ случаѣ она чистится легче; но не слѣдуетъ долго держать ее въ кипяткѣ, такъ какъ можетъ завариться кожа. Ощипавъ перья и пухъ, нужно опалить птицу на бумагѣ или соломѣ, причемъ обваренную кипяткомъ предварительно вытереть до-суха, и затѣмъ ее выпотрошить, т.-е. очистить зобъ и вынуть внутренности. Для этой цѣли дѣлаютъ продольный разрѣзъ вдоль шеи и зоба, очищаютъ послѣдній отъ содержимаго и вытягиваютъ пищепріемное горло; затѣмъ разрѣзаютъ задній проходъ или дѣлаютъ разрѣзъ сбоку его, подъ одной изъ ляжекъ, и вынимаютъ внутренности, т.-е. кишки, желудокъ или пупокъ, печень, сердце и проч. Кишки бросаютъ, снявъ съ нихъ только жиръ, который кладется внутрь птицы, пупокъ же (онъ разрѣзается и съ него стягивается твердая внутренняя кожа), печень и сердце варятся въ супѣ. Затѣмъ обрубаютъ у птицы лапки, крылья и голову, перемываютъ ее въ 2—3 водахъ, даютъ стечь послѣдней, обтираютъ, натираютъ изнутри и снаружи солью (для крупной птицы: гуся, индѣйки, глухаря, берется всего до 2 столовыхъ ложекъ соли, для курицы же, утокъ, пулярда, дичи средней величины и проч.—до 2 чайныхъ ложекъ) и даютъ ей полежать отъ $\frac{1}{2}$ до 1 часа. Если домашняя птица колется дома, то, заколовъ, нужно положить ее на

$\frac{1}{2}$ —1 часъ въ холодную воду, затѣмъ дать стечь водѣ, положить до другого дня зимою въ такое мѣсто, гдѣ она не можетъ замерзнуть, лѣтомъ же — на ледъ. завернувъ въ мокрое полотенце. Если птица должна пролежать нѣсколько дней, то не слѣдуетъ ее обваривать и опаливать, а чистить сухую. Если желаютъ придать птицѣ особенно пріятный вкусъ, то нужно положить ее съ вечера въ снятое молоко Гусей и утокъ всегда чистить сухими. Очистивъ, опаливъ и вымывъ живность, можно натереть ее отрубями, отъ чего она получаетъ бѣлый цвѣтъ.

Съ зайца нужно снять шкурку; затѣмъ прорѣзать остроконечнымъ ножомъ покрывающія его плевы (лучше всего на крестцѣ или шеѣ и до самаго мяса) и стянуть ихъ со всего зайца, не повреждая мяса. Плевы отстаютъ легче, если положить зайца на нѣсколько часовъ въ уксусъ съ квасомъ или водой, отъ чего и самое мясо дѣлается нѣжнее, мягче и вкуснѣе. Снявъ плевы, выпотрошить зайца, для чего сдѣлать продольный разрѣзъ живота и реберъ, перемотъ въ нѣсколькихъ водахъ, обрубить лапки и голову, натереть солью ($1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки) и дать полежать часъ. Отъ зайца употребляются обыкновенно только хребетъ, заднія (окорока) и переднія (лопатки) лапки, остальное же бросается; однако, жарять и цѣльнаго зайца.

Оленину и лосовину нужно вымочить въ продолженіе сутокъ или двухъ въ квасу съ уксусомъ (1 бутылка на 2 бутылки кваса), лавровымъ листомъ, лукомъ и англійскимъ перцемъ (2 — 3 штуки на каждую бутылку жидкости).

Дичь обыкновенно жарится шпикованною или завернутою въ ломтики шпика. Въ первомъ случаѣ соленый шпикъ парѣзается длинными узенькими полосками и продѣвается подъ кожу и въ мясо дичи при помощи шпиковальной иглы; въ последнемъ же шпикъ парѣзается тонкими ломтиками, которыми обкладывается вся дичь и затѣмъ обвязывается ниткой.

3. Если *поросенокъ* купленъ уже очищеннымъ, но только невыпотрошеннымъ, то нужно выпотрошить его (какъ зайца). Если же его колятъ дома, то надо дать вытечь изъ него крови, потомъ положить на $\frac{1}{2}$ —1 часъ въ холодную воду, а затѣмъ на минуту или на двѣ въ крутой кипятокъ съ золою, наблюдая при этомъ, чтобы не заварилась кожа и, вынувъ изъ кипятка, очистить ножомъ отъ щетины, стараясь не повредить последней. Если бы мелкіе волосики не счи-

щались, то опалить поросенка на бумагѣ или соломѣ (какъ живность). Очистивъ поросенка, перемыть его въ двухъ или трехъ теплыхъ водахъ, натереть отрубями и дать полежать въ нихъ часа два. Потомъ сдѣлать продольный разрѣзъ живота, вынуть кишки (печень и почки употребляются въ дѣло, кишки же бросаются), перемыть, натереть солью и т. д.

Примѣчаніе. Совершенно такъ же, какъ поросенокъ, очищаются отъ шерсти телячьи ножки и головка.

4. *Рыба.* Съ рыбы нужно прежде всего счистить чешую, но если она мерзлая, то надо предварительно положить ее въ холодную воду, чтобы она оттаяла (какъ мерзлая говядина). Чешуя счищается со всякой рыбы, за исключеніемъ безчешуйной, какъ напр., налимовъ, угрей и ершей. Для этого поступаютъ слѣдующимъ образомъ: сполоснувъ рыбу въ холодной водѣ, берутъ ее за хвостъ и соскребаютъ ножомъ, поставленнымъ ребромъ, чешую по направленію отъ хвоста къ головѣ. У стерлядей сбиваютъ только мелкую чешую на животѣ, находящейся же на спинѣ не счищаютъ. Безчешуйную рыбу, кожа которой обыкновенно покрыта густою слизью, чистятъ слѣдующимъ образомъ: положивъ рыбу въ удобную посуду, обливаютъ ее горячей водой и, поворачивая ее со стороны на сторону, счищаютъ ножомъ слизь. При этомъ необходимо наблюдать, чтобы вода не была слишкомъ горяча, и не держать рыбу долго въ водѣ, иначе кожа заварится и будетъ лупиться. Такъ же чистятъ стерлядей. Очистивъ рыбу отъ чешуи и слизи (ершей обыкновенно не чистятъ, а только ополаскиваютъ въ холодной водѣ), ее нужно хорошенько вымыть въ двухъ или трехъ холодныхъ водахъ и затѣмъ выпотрошить. Для этого у крупной рыбы дѣлаютъ продольный разрѣзъ живота и вынимаютъ внутренности (за исключеніемъ икры, молокъ и печонки въ налимахъ, которые нужно стараться не вырѣзать изъ рыбы), у мелкой же вытягиваютъ ихъ или чрезъ два поперечныхъ разрѣза: одинъ непосредственно подъ головой, а другой у задняго прохода рыбы (дырочка около брюшного плавательнаго пера), или остроконечнымъ ножомъ чрезъ жабры (у самой мелкой рыбы). При петрошеніи рыбы, нужно вырѣзать изъ печонки желчный пузырь, остерегаясь притомъ раздавить его, потому что въ такомъ случаѣ рыба получитъ горькій вкусъ. Для нѣкоторыхъ блюдъ не счищаютъ

чешуи съ рыбы. Если желаютъ подать большую стерлядь, лососину или осетрину цѣльными, то ихъ нужно чистить какъ можно осторожнѣе, чтобы не заварить и не разорвать кожи. Вычистивъ осетра, надо сдѣлать острымъ ножомъ надрѣзы у самой головы на спинѣ и у хвоста, перерѣзать большую жилу, или вязигу, и вытянуть ее чрезъ одно изъ этихъ отверстій. Если осетръ подается къ столу цѣльнымъ, то у него не вырѣзается тешка, т.-е. тонкая часть брюха, если же онъ подается нецѣльнымъ, то она вырѣзается и идетъ на разные блюда. Молоки, печонка и икра перемываются въ холодной водѣ и идутъ на приготовленіе различныхъ кушаньевъ, а послѣдняя и на отвѣтленіе рыбныхъ суповъ и заливныхъ. Селедки и вообще соленую рыбу нужно предварительно вымочить въ продолженіе нѣсколько часовъ въ холодной водѣ или снятомъ молокѣ (нѣсколько разъ перемѣняя ихъ), малосольную же можно употреблять для нѣкоторыхъ блюдъ и невымоченною.

Очистивъ и выпотрошивъ рыбу, ее перемываютъ въ 2 или 3 холодныхъ водахъ, затѣмъ посыпаютъ или натираютъ изнутри и снаружи мелкою солью (понятно, за исключеніемъ соленой), считая по 2 чайной ложки вровень на каждые 3 фунта рыбы, и затѣмъ даютъ полежать ей, смотря по величинѣ, отъ $\frac{1}{4}$ до 1 часа.

5. *Овощи, зелень и плоды.* Коренья нужно очистить отъ покрывающей ихъ земли и верхней кожицы (особенно старыя). Для этой цѣли ихъ соскребаютъ ножомъ (преимущественно длинные кор или съ нихъ тонко срѣзается верхняя кожица (съ круглыхъ кореньевъ). Съ луку и чесноку просто сдирается шелуха, бурая и зеленая, до бѣлой мякоти. Съ молодого картофеля не срѣзается кожица, а его очищаютъ отъ нея, положивъ въ холодную воду и помѣшивая палкой до тѣхъ поръ, пока онъ не сдѣлается чистымъ. Очистивъ коренья, ихъ перемываютъ въ 2 или 3 водахъ и затѣмъ или разрѣзаютъ на кусочки, кружочки, или шинкуютъ полосками, или нарѣзаютъ треугольниками, звѣздочками, рѣпками и другими фигурками. Послѣдніе вырѣзаютъ при помощи ножа или особенной жестяной трубочки. Звѣздочками и другими фигурками нарѣзаются преимущественно морковь, картофель, рѣпа, брюква и селлерей, прочіе же коренья шинкуются, такъ какъ они легко развариваются. Рѣпчатый лукъ или крошится, или шинкуется, или нарѣзается кружечками. Порей рѣжется кружечками или кусочками въ полвершка и вершокъ величи-

ною. Шарлотъ (мелкій лукъ) кладутъ въ кушанья или цѣльными луковками, или крошатъ. Коренья, которые варятся въ бульонѣ, разрѣзаются на крупные куски. Приготовивъ коренья, нужно перемыть ихъ въ холодной водѣ и держать въ ней до приготовления. Но можно также обланшировать ихъ, т.-е. сложить въ кастрюлю, налить кипяткомъ, дать разъ вскипѣть, затѣмъ откинуть на рѣшето, дать остыть, положить въ холодную воду и потомъ доварить въ супѣ.

Зелень, какъ-то: шпинатъ, щавель, салатъ и пр., нужно очистить отъ корешковъ, а старую и отъ стебельковъ, перебрать и перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы отмыть песокъ и пыль. Затѣмъ откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ и перебрать еще разъ.

Съ стручковаго гороха и турецкихъ бобовъ нужно отрывать стебельки и сдирать жилки, которыя проходятъ по верхнему и нижнему краю, и затѣмъ перемыть въ холодной водѣ. Молодой стручковый горошекъ варится цѣликомъ, отъ болѣе зрѣлаго же употребляются только сѣмена. Турецкіе бобы или варятся цѣликомъ, или разрѣзаются надвое, или же шинкуются наискось узенькими, тонкими полосками.

Капуста, бѣлая и сафой, очищается отъ верхнихъ зеленыхъ листьевъ и кочарыги; затѣмъ маленькіе кочни разрѣзаются надвое, а большіе на 4, 6 или 8 частей. Для нѣкоторыхъ кушаньевъ капуста шинкуется. При оправленіи капусты, нужно хорошенько осмотрѣть, нѣтъ ли червей въ кочарыгѣ, или мурашей между листьями. Въ *брюссельской капустѣ* нужно срѣзать со ствола кочешки, которые всегда варятся цѣльными. *Цвѣтную капусту* нужно очистить отъ зеленыхъ листьевъ, снаружи и между отдѣльными кочешками, и отрѣзать кочарыгу. *Синяя капуста* оправляется, какъ бѣлая, и всегда употребляется шинкованною. Очистивъ капусту, ее нужно перемыть въ холодной водѣ и держать въ ней до приготовления.

Спаржа. У молодой спаржи нужно только срѣзать немного съ нижняго конца, старую же надо оскоблить ножомъ отъ верхней кожицы. Спаржа варится или цѣльная, или разрѣзается на куски въ вершокъ длиною (въ супахъ). При варкѣ нужно наблюдать, чтобы не разварились и не отвалились головки.

У *артишоковъ* отрѣзается только стержень и они варятся цѣльными.

Салатъ, какъ и капусту, нужно очистить отъ верхнихъ блеклыхъ листьевъ и кочарыги.

Изъ зелени *петрушки* употребляются только листики, а въ самой молодой также и стебельки.

Огурцы или употребляются съ верхней кожицей, или послѣдняя срѣзается. Съ *тыквы* всегда срѣзается верхняя кожа.

Что касается *плодовъ* и *ягодъ*, то ихъ очищаютъ отъ верхней кожицы, косточекъ, зеренъ, стебельковъ и пр. Въ яблокахъ и грушахъ вырѣзается сердцевина. При чисткѣ плодовъ и ягодъ, нужно тщательно осматривать ихъ, чтобы не оставить въ нихъ червей или мурашей.

Примѣчаніе. Всѣ овощи и плоды (за исключеніемъ ягодъ, которыя нужно только перемыть въ холодной водѣ), по очищеніи, должно держать до употребленія въ холодной водѣ. Плоды и ягоды нужно оправлять передъ самымъ приготовленіемъ, такъ какъ они отъ лежанія теряютъ вкусъ и бурѣютъ.

6. *Грибы*. Снявъ съ корешка шляпку, нужно снять съ нея верхнюю кожицу и потомъ крупныя разрѣзать на 2, 4 или 8 частей; отъ стержня же срѣзать землистый корешокъ, соскрести съ него верхнюю кожицу и разрѣзать на кружечки въ палецъ толщиною, а толстые стержни разрѣзать вѣдоль. При чисткѣ грибовъ, нужно ихъ тщательно осматривать, вырѣзая черныя мѣста, а грибы, совершенно источенные червями, бросать. Очищенные грибы нужно перемыть въ нѣсколькихъ водахъ и сохранять до приготовленія въ холодной водѣ. Сморчки и вообще разрѣзные грибы нужно перемыть во многихъ водахъ и притомъ хорошенько отжимать, или еще лучше обдать ихъ кипяткомъ, такъ какъ они содержатъ много песка и нерѣдко мурашей.

л) Кухонныя принадлежности.

Въ виду того, что нашей книгой, можетъ-быть, придется руководствоваться молодымъ хозяйкамъ, только-что обзавождаящимся своимъ хозяйствомъ, мы считаемъ нелишнимъ помѣстить здѣсь перечень всѣхъ принадлежностей кухни, которыя необходимо имѣть въ самомъ скромномъ хозяйствѣ.

Смотря потому, гдѣ готовится кушанье, т.-е. на плитѣ или въ русской печи, нужно имѣть и особенную посуду. Такъ, при приготовленіи кушанья на первой, нужно имѣть: а) по крайней мѣрѣ 4 кастрюли (мѣдныя, жестиныя или изъ бѣлаго желѣза): въ одну, 3, 4 и 6 бутылокъ; б) продолговатую кастрюлю съ двойнымъ дномъ, мѣд-

ную или изъ бѣлаго желѣза, для варки поросятъ, цѣльной рыбы и т. п.; в) чайникъ, мѣдный или жестяной, отъ 6 до 8 бутылокъ, и г) кастрюлю съ краномъ и крышкою, для варки пуддинговъ и тортовъ на парѣ. Если же кушанья приготавливаются въ русской печи, то вза-мѣнъ вышеозначенной посуды нужно имѣть: а) 4 чугуна (лучше все-го покрытыхъ внутри глазурью) той же вмѣстимости, какъ вышеска-занныя кастрюли *); б) 3 или 4 муравленные горшка, вмѣстимостью въ 1, 2 и 3 бутылки; в) два или три ухвата различной величины (по величинѣ горшковъ), и г) два сковородника.

Кромѣ того, безразлично, гдѣ бы ни готовилось кушанье,—на плитѣ или въ печи, нужно имѣть слѣдующіе предметы:

1. Изъ мѣдной, жестяной или бѣлаго желѣза посуды: а) одну или двѣ большія, разной величины (въ 1 и 2 бутылки), вылуженныя формы для заливныхъ, желе, бланманже и различнаго рода печеній, и по крайней мѣрѣ 6 маленькихъ формочекъ для той же цѣли; б) одну или двѣ четырехугольныя, мѣдныя, вылуженныя или жестяныя формы для приготовленія тѣхъ же кушаньевъ, а также молочной яичницы, форшмака и пр.; в) 1 мѣдную ступу; г) 1 или 2 тазикъ желтой мѣди, для варки варенья; д) дуршлакъ или жестяное сито, для откидыванія макаронъ, зелени и проч.; е) 2 терки разной величины; ж) 1 плоское, мѣдное, вылуженное, или оловянное блюдо, для воздушныхъ пироговъ; з) 1 такое же глубокое блюдо, для паштетовъ; и) одну или двѣ чумички изъ бѣлаго желѣза; і) 2 воронки разной величины, жестяныя или мѣдныя, вылуженныя; к) 2 ковшы, бѣлаго желѣза или мѣдные, вылуженные; л) 2 кружки съ рыльцами разной величины; м) шпиковальныя иглы, разной толщины, и н) трубочки, для вырѣзанія фигурокъ изъ корней, формы для печенія трубочекъ, колецъ и стружекъ (последнія по желанію) и пр.

2. Изъ желѣзной и чугунной посуды: а) 2 противня и 2 или 3 желѣзныхъ листа разной величины (отъ $\frac{3}{4}$ до $1\frac{1}{2}$ аршинъ); б) 2 или 3 сковороды различной величины, лучше со снимающимися ручками, и штукъ 6 маленькихъ сковородокъ для печенія гречневыхъ блиновъ и т. п.; в) 1 или 2 большихъ, широкихъ, тяжелыхъ ножа для рубки мяса, и кромѣ того 2 ножа поменьше и потоньше; г) рѣзецъ для

*) Хотя и въ русской печи можно готовить въ кастрюляхъ, но послѣднія легко портятся.

обрѣзанія тѣста; д) чугуны, кочергу, лопату и щипцы для угольевъ, и е) двѣ сѣчки, одну обыкновенную полулунную, другую въ видѣ буквы S.

3. Изъ деревянной посуды: а) 1 или 2 деревянные чашки или корытца для рубки мяса и проч.; б) 1 или 2 деревянные (лучше дубовыя) доски для рубки котлетъ, бифтекса и проч.; в) одну или двѣ скалки и 1 веселку; г) вѣничекъ или метелку, для сбиванія сливокъ и проч.; д) 2 рѣшета и 2 сита, по одному частому и одному рѣдкому; е) 1 кадку съ крышкой, для чистой воды, и одно или два ведра; ж) ушатъ и ведро для помоевъ. Если же дома пекутся хлѣбы и готовится квасъ, то кромѣ того нужно имѣть квашню, квашенки разной величины, чашки, въ которыя кладутся сваленные хлѣбы, лотки для сѣянія муки и вываливанія тѣста, боченки для пива и квасу, доски, на которыя кладутъ испеченные хлѣбы, лопаты для сажанія хлѣбовъ въ печь и выниманія изъ нея.

4. Изъ глиняной или каменной посуды, кромѣ тарелокъ, мисокъ, соусниковъ и проч. собственно столовой посуды, нужно имѣть: а) 4 муравленные горшка разной величины, для сохраненія кушаньевъ, молока и проч.; б) 2 муравленные чашки, для мытья провизіи и посуды (если не имѣются мѣдныя, жестыяныя или деревянные лоханки), и в) 1 муравленную плошку, кувшинъ и 3 или 4 кружки.

5. Изъ бѣлья надо имѣть при кухнѣ: полдюжины тонкихъ (для столовой посуды) и столько же толстыхъ (для кухонной) полотенецъ, по крайней мѣрѣ 4 передника или фартука, 3 или 4 салфетки для процѣживанія суповъ, заливныхъ и проч., и если готовится дома хлѣбъ, то 4 квашенника разной величины.

Кромѣ того, въ кухнѣ нужно имѣть полки для посуды и шкафъ для провизіи.

Въ кухнѣ необходимо соблюдать крайнюю чистоту. Полъ нужно мыть два раза въ недѣлю, съ пескомъ и щелокомъ. Вмѣстѣ съ тѣмъ слѣдить, чтобы не заводилась паутина, мухи и тараканы (последніе лучше всего уничтожать бурой съ гороховой мукою). Посуду надо содержать въ крайней чистотѣ: мѣдную нужно класть часа на 2 или на 3 въ квасную гущу и затѣмъ вымыть горячей водой, разъ же въ недѣлю чистить кислотой и натертымъ кирпичемъ или особеннымъ составомъ съ масломъ; желѣзная же, жестыяная, чугунная, глиняная и деревянная, а также мѣдная, изнутри вымываются съ мыломъ, а первыя четыре вмѣстѣ съ тѣмъ и съ золой, и затѣмъ ополас-

скиваются водой. Не слѣдуетъ позволять чистить посуду пескомъ, такъ какъ отъ этого она получаетъ царапины и сходитъ полуда. Лудить мѣдную посуду нужно, смотря по употребленію, отъ 3 до 4 разъ въ годъ; но вообще необходимо строго слѣдить за полудой, такъ какъ нелуженая мѣдная посуда легко можетъ повести къ отравленію. Формы для вафель и трубочекъ не моются, а только вытираются чистымъ полотенцемъ; держать ихъ нужно въ сухомъ мѣстѣ, чтобы онѣ не ржавѣли. Противни, листы и сковороды послѣ употребленія чистятся золой. Чугуны, горшки и корчаги выжариваются, т.-е. вымывъ, ихъ ставятъ на ночь въ печь. Чугунную не эмалированную посуду нужно до употребленія вымазать льнянымъ масломъ и поставить на ночь въ печь, чтобы выжарилась, такъ какъ въ такомъ случаѣ она не будетъ ржавѣть. Ушатъ и ведра для воды нужно мыть съ пескомъ и мыломъ по крайней мѣрѣ черезъ день. То же относится и до квашенокъ, боченковъ и т. д. Вымывъ посуду, нужно разставить ее по мѣстамъ.

м) Оправленіе и гарнировка кушаньевъ для подачи къ столу.

Никто не станетъ оспаривать, что красиво убранный кушанье возбуждаетъ аппетитъ, поданное же неряшливо уничтожаетъ его. Поэтому каждая хозяйка должна знать, какъ подать то или другое блюдо, какъ наръзывать окорокъ, дичь, ростбифъ и проч. Если жаркое подается съ костью, то нужно вообще принять за правило наръзывать его ломтями перпендикулярно, т.-е. прямоотвѣсно къ кости, и затѣмъ сложить ломтики такъ, чтобы жаркое имѣло видъ цѣльнаго куска. То же относится къ телячьимъ и свинымъ окорокамъ. Ихъ нужно рѣзать (съ копченаго окорока предварительно снимается шкурка) прямоотвѣсно къ длинной кости или ногѣ. Если желаютъ подать покрасивѣе, то окорокъ подаютъ въ папильоткѣ, т.-е. булдыжный конецъ его заворачивается въ разрѣзанную бахромою бумагу, которая завязывается красной ленточкой. Если же жаркое подается безъ кости, то оно разрѣзается поперекъ и вкось на тонкіе ломтики, которые укладываются на блюдо полукругомъ такъ, чтобы одинъ кусокъ прикрывалъ $\frac{1}{3}$ предыдущаго. Если къ жаркому подается жареный картофель, то первое кладется въ середину или съ одного края, или кругомъ всего блюда, а картофель—съ другого края, вокругъ говя-

дины, по краямъ блюда, или горкой въ середину. Точно такъ же подается картофель къ разварной говядинѣ и жаркому ломтиками, какъ-то: бифтексу, котлетамъ и проч. Если жаркое подается цѣльнымъ окорокомъ или кускомъ, то картофель и прочія принадлежности къ нему всегда укладываются или горкой съ одного края блюда, или вокругъ жаркого. Въ тѣхъ случаяхъ, когда къ котлетамъ, разварной говядинѣ и т. д. подается какой-либо соусъ изъ овощей, напр., горошекъ, бобы, чечевица и проч., то котлеты, ломтики говядины и т. д. кладутся на одной сторонѣ блюда, а соусъ на другой, или же послѣдній подается отдѣльно.

Мелкая дичь и домашняя птица подаются цѣльными или разрѣзаются вдоль на 2 равныя половины, средняя—на 4 или 6 частей (продольнымъ разрѣзомъ на 2 равныя половины и затѣмъ однимъ или двумя поперечными), у крупной же отрѣзаются ноги, крылышки, срѣзается съ костей грудь, и т. д., или же она разрубается на 8 или 10 возможно равныхъ долей (одинъ продольный чрезъ грудь и хребетъ разрѣзъ и прочіе поперечные), которые складываются опять вмѣстѣ, чтобы птица имѣла цѣльный видъ.

Заяцъ и поросенокъ (если они варятся или жарятся цѣльными), разрубаются поперекъ на 6 или 8 частей; если же поросенокъ большой, то его нужно разрубить вдоль на 2 равныя половины и затѣмъ поперекъ на нѣсколько частей. Затѣмъ всѣ части складываются по порядку, такъ чтобы поросенокъ имѣлъ видъ цѣльнаго, а въ ротъ его вкладывается пучокъ петрушки или салата. Если къ поросенку подается хрѣнъ со сметаной, то ихъ можно или подать отдѣльно, или положить на блюдо по обѣимъ сторонамъ поросенка.

Если рыба подается цѣльною, то ее нужно разрѣзать поперекъ на нѣсколько частей, смотря по числу особъ и величинѣ ея, причемъ разрѣзы можно дѣлать только до костей, не разрубая послѣднихъ. Въ ротъ рыбы вложить пучокъ петрушки или нашинкованнаго салата. Если рыба подается съ картофелемъ, катышками изъ икры и проч., то они укладываются по бокамъ ея и затѣмъ все обливается масломъ, подливой или соусомъ и посыпается рубленой зеленью петрушки.

Селедки нужно вымочить, затѣмъ вынуть хребетную и мелкія кости, разрѣзать вдоль спинки на 2 равныя половины, а потомъ поперекъ наискось узенькими кусочками и уложить на блюдо, приставивъ голову съ пучкомъ петрушки во рту; съ одной стороны селедки уложить

искрошенный зеленый или рѣпчатый лукъ, а съ другой — крупно-изрѣзанныя жарутыя яйца или отваренные: картофель, свеклу, грибки, морковь, огурчики и проч., облить подливой и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Раки укладываются на блюдо горкой и посыпаются рубленою зеленью укропа или петрушки.

Салатъ почти всегда подается отдѣльно въ салатникѣ.

Пуддинги, торты, кисели, заливныя, желе, бланманже, муссы и проч. подаются выложенными изъ формы на блюдо, для чего печеніямъ даютъ немного остыть и затѣмъ выкладываютъ на блюдо, поминая форму; желе же, заливныя и проч., опускаютъ на 1 или 2 минуты въ кипятокъ, обтираютъ форму, накрываютъ тарелкой и опрокидываютъ послѣднюю внизъ, причемъ содержимое формы само собою выскакиваетъ изъ нея. Если при большой формѣ заливнаго, желе и проч. изготовлены маленькія, то ими обкладывается первая.

О подачѣ на столъ другихъ блюдъ будетъ сказано ниже, при описаніи ихъ приготовленія.

в) О количествѣ провизіи, или пропорціи.

Во всѣхъ нижеприведенныхъ кушаньяхъ, за исключеніемъ только тѣхъ, въ которыхъ извѣстныя части говядины и проч., какъ, напр., задняя телячья четверть, свиной окорокъ и т. д., крупныя птицы (гусь, индѣйка) или рыба (напр., лососина, бѣлуга), приготовляются и подаются на столъ цѣльными, мы признали за наиболѣе удобное назначить пропорцію всѣхъ припасовъ на 4 человека. Въ тѣхъ же случаяхъ, въ которыхъ пропорція назначена на большее число лицъ, обозначено послѣднее. Когда нужно изготовить то или другое кушанье на большее число лицъ, то пропорція входящихъ въ составъ его припасовъ увеличивается въ соотвѣтственной постепенности (за исключеніемъ суповъ, о которыхъ сказано ниже особо), а именно:

Для 3 лицъ нужно взять три четвертыхъ показан. количества провизіи.

" 5	"	"	"	"	"	на одну четверть болѣе.
" 6	"	"	"	"	"	въ 1½ раза болѣе.
" 7	"	"	"	"	"	на три четверти болѣе.
" 8	"	"	"	"	"	въ 2 раза болѣе.
" 9	"	"	"	"	"	" 2¼ " "
" 10	"	"	"	"	"	" 2½ " "

Понятно, что для 2 лиц берется вдвое меньше противъ показаннаго количества провизіи.

Примѣчаніе. Каждая хозяйка, желающая съ успѣхомъ пользоваться нашей книгой, должна предварительно основательно изучить всѣ изложенныя какъ здѣсь, такъ и въ каждомъ отдѣлѣ особо общія правила для полнаго ознакомленія со всѣми приѣмами приготовленія всевозможныхъ кушаньевъ.

ОТДѢЛЪ I.

ГОРЯЧІЕ МЯСНЫЕ СУПЫ.

Общія правила.

1. О частяхъ говядины, телятины и проч., которыя наиболѣе пригодны для супа, сказано выше (см. стр. 2).

1. При выборѣ сорта говядины и проч., особенно въ небольшомъ хозяйствѣ, нужно соображаться съ прочими кушаньями, назначенными къ обѣду или завтраку (см. стр. 13). Такъ, если на второе блюдо назначена жареная или душоная говядина, то нужно взять говядину отъ филея или сѣлка, если биштексъ, то тонкій край или тонкій филей съ вырѣзкой, и т. д.

2. Вымывъ говядину, какъ объяснено выше (см. стр. 17), нужно положить ее въ кастрюлю (достаточной величины, по числу лицъ), если супъ готовится на плитѣ, или въ горшокъ, если онъ готовится въ русской печкѣ, налить холодной воды, считая по 4 стакана (средней величины) на каждого человѣка, положить соли, по 1 чайной ложкѣ вровень на каждые 8 стакановъ, на каждыя 4 лица по 1 луковицѣ, въ перьяхъ *), и очищенныхъ корней петрушки, сельдерея, порея, моркови и, кто желаетъ, рѣпы (она придаетъ бульону сладковатый вкусъ), каждого по полштукѣ на 4 человѣка, и поставить на сильно раскаленную плиту или открытую комфорку (нужно снимать только маленькую), или въ русскую печь, давъ пройти первому дыму, когда дрова начинаютъ горѣть ровнымъ пламенемъ, безъ большого дыма. Для того, чтобы бульонъ скорѣе закипѣлъ, нужно прикрыть кастрюлю крышкой.

*) Луковица въ перьяхъ придаетъ бульону пріятный вкусъ, хорошій цвѣтъ и дѣлаетъ его чистымъ и свѣтлымъ.

3. Кастрюлю нужно брать такой величины, чтобы вода не доходила до края пальца на два, такъ какъ въ противномъ случаѣ бульонъ можетъ сбѣжать, потерять такимъ образомъ самые вкусные, собирающіеся на верху мясные соки и вслѣдствіе этого сдѣлаться водянистымъ и менѣе вкуснымъ. Гораздо труднѣе предупредить это при варкѣ супа въ русской печи, такъ какъ недолитый чугунокъ или горшокъ можетъ лопнуть. Поэтому, при готовкѣ въ русской печи, не слѣдуетъ ставить горшокъ слишкомъ близко къ огню и тотчасъ же отставлятъ отъ огня или совершенно вынуть его, какъ только бульонъ начнетъ слишкомъ шибко кипѣть или сплывать.

4. Какъ только на поверхности бульона появится пѣна или накипь (свернувшаяся кровь), ее нужно снимать шумовкой (имѣетъ видъ плоской, дырчатой ложки въ видѣ ситки) или простой круглой, плоской ложкой. Во все время кипѣнія бульона нужно наблюдать, чтобы онъ не кипѣлъ ключемъ, а что называется перебирался, т.-е. тихо кипѣлъ только съ одного края.

5. Говяжіи бульоны варятся на плитѣ 4 часа, а телячіи, бараніи, изъ домашней птицы и дичи 3 часа. Готовя въ русской печи, нужно продержать въ ней супъ еще, по крайней мѣрѣ, часа 2 по закрытіи ея, чтобы говядина и овощи вполне упрѣли. Въ продолженіе всей варки супа нужно слѣдить, чтобы онъ кипѣлъ ровно и тихо, не сбѣгалъ, не выкипалъ (при готовкѣ въ русской печи, надо подливать по мѣрѣ надобности горячую воду) и тщательно снимать всплывающую на поверхность пѣну.

6. Черезъ 3 или 4 часа, смотря по тому, готовится ли бульонъ изъ говядины или изъ другой мясной провизіи, а готовя въ русской печи, когда перестанетъ всплывать пѣна, нужно снять кастрюлю съ плиты или горшокъ изъ печи, вынуть варившуюся въ бульонѣ мясную провизію, а бульонъ процѣдить чрезъ частое волосяное сито или салфетку. Говядину сполоснуть теплой водой и сложить на блюдо, а процѣженный бульонъ слить въ кастрюлю или горшокъ, сполоснутые теплой водой, положить искрошенные, нашинкованные или наръзанные фигурками (см. стр. 20) корни (которые, впрочемъ, кладутся только въ чистые супы), поставить опять на плиту или въ печь и варить до готовности кореньевъ (отъ 15 до 30 минутъ, смотря по тому, обланшированы ли они (см. стр. 21) и какъ наръзаны, т.-е. крупно или мелко). Когда они поспѣютъ, положить

въ миску или суповую чашку наръзанную ломтиками, по числу человекъ, вареную говядину, вылить въ нее супъ, посыпавъ рубленой зеленью петрушки (за исключеніемъ шей и гороха), по 1 столовой ложкѣ вровень на 4 лицъ, и подать на столъ.

7. Если бульонъ оказывается по процѣженіи нечистымъ, что можетъ зависить какъ отъ закипанія пѣны, такъ и отъ самой говядины (особенно мерзлой и талой), то нужно отсвѣтлить его. Для этой цѣли процѣженный бульонъ снова сливаютъ въ кастрюлю, даютъ ему вскипѣть и вливаютъ яичный бѣлокъ, разболтанный съ холодной водой (по 2—3 столов. ложки на каждый бѣлокъ), по 2 бѣлка на каждыя 4 человекъ, и держать на горячемъ мѣстѣ, не давая бульону кипѣть. Когда бѣлокъ всплыветъ наверхъ, то бульонъ процѣдить сквозь салфетку. Можно отсвѣтлять и льдомъ. Въ такомъ случаѣ даютъ бульону вскипѣть ключомъ, снимаютъ собравшуюся накипь и бульонъ процѣживаютъ сквозь салфетку. Отсвѣтивъ и процѣдивъ бульонъ, его сливаютъ въ кастрюлю, кладутъ корни и далѣе поступаютъ, какъ сказано выше.

8. Если желаютъ придать бульону желтоватый, желтый или буроватый цвѣтъ, то или поджариваютъ мясо, изъ котораго онъ варится, или подкрашиваютъ его. Въ послѣднемъ случаѣ поджариваютъ въ маслѣ или безъ него корни или капустные листья (которые затѣмъ варятся въ бульонѣ), или подрумяниваютъ мелкій сахаръ (чайн. ложка вровень на 16 стак. воды), или распускаютъ сухой бульонъ ($\frac{1}{4}$ фунта на 4 человекъ).

9. Вообще для мясныхъ суповъ берется отъ $\frac{3}{4}$ до 1 ф. говядины и по 3 стак. воды на каждого человекъ, и кромѣ того, прибавляется еще 1—2 стак. на выкипъ.

№ 1. Бульонъ чистый бѣлый.

Взять 3 или 4 фунта отъ сѣрка, огузка или другихъ вышепоименованныхъ частей, перемыть сначала въ тепловатой, а затѣмъ въ холодной водѣ, отжать, положить въ кастрюлю, налить 16 стакановъ холодной воды, положить $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки вровень соли, разныхъ кореньевъ, какъ-то: моркови, петрушки, сельдерея, порея и, кто любитъ, брюквы, по $\frac{1}{2}$ штукъ, и 1 луковицу въ перьяхъ, поставить на раскаленную плиту или на легкій огонь и накрыть крышкой.

Когда бульонъ закипитъ, и на поверхность его начнетъ всплывать пѣна, то снимать ее шумовкой или ложкой, что продолжать до тѣхъ поръ, пока она не перестанетъ наливаться. Варить всего бульонъ 4 часа, снимая всякую накипь и наблюдая, чтобы онъ не кипѣлъ слишкомъ шибко и не сплывалъ. Затѣмъ снять бульонъ съ огня, вынуть изъ него говядину, сполоснуть теплой водой, положить на тарелку, бульонъ же процѣдить чрезъ частое сито или салфетку и слить опять въ кастрюлю, которую ополоснуть теплой водой. Если бульонъ нечистъ и не прозраченъ, то осветлить его, какъ сказано выше (см. стр. 30); если же чистъ, то налить въ миску или чашки, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

Провизія. 3—4 ф. говядины.—Моркови, петрушки, сельерея, порея, по $\frac{1}{2}$ корню.— $\frac{1}{2}$ рѣпы.— $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки вровень соли.—Рубленой зелени петрушки 1 стол. ложка.

Этотъ бульонъ идетъ на приготовленіе различныхъ суповъ (см. ниже) и кромѣ того подается, въ мискѣ: а) съ различными пирожками (особо), б) вермишелью, в) макаронами, г) клецками, д) лапшой, е) съ морковью и надрезанными листьями шпината (которые отвариваются отдѣльно въ соленой водѣ), ж) ушками, з) лазанками, и) гренокками, простыми и съ сыромъ, i) разварнымъ рисомъ или разварною перловою крупю въ формочкахъ, к) фрикаделями, и л) катышками изъ рису; и въ чашкахъ: а) съ пирожками и б) катышками изъ рису.

Приготовленіе всѣхъ этихъ принадлежностей объяснено въ своемъ мѣстѣ (см. оглавленіе).

№ 2. Бульонъ чистый красный.

Взять 3 или 4 фунта жирной, мякотной говядины отъ огузка или сѣзка (безъ кости), перемыть въ тепловатой и холодной водѣ, распустить въ кастрюлѣ 1 столов. ложку чухонскаго масла, положить говядину, поставить на плиту и зарумянить говядину со всѣхъ сторонъ (не зажаривая и не перепуская ее). Когда она зарумянится, налить 16 стакановъ тепловатой воды, снять всплывшій наверхъ жиръ, положить $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, коренья (по $\frac{1}{2}$ штукѣ), которые можно поджарить вмѣстѣ съ говядиной, поставить на плиту и варить, какъ сказано въ предыдущемъ № снимая до-чиста накипь и

не давая бульону шибко кипѣть и сплывать. Затѣмъ процѣдить чрезъ частое сито или салфетку, отсвѣтлить, если нужно, и подавать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки. Если бульонъ не совсѣмъ красенъ, то его можно подкрасить сахаромъ или бульономъ (см. стр. 30).

Провизія. То же, что для предыдущаго бульона и, кромѣ того, 1 стол. ложка чухонскаго масла.

Подается такимъ же образомъ и съ тѣми же принадлежностями, какъ предыдущій бульонъ.

№ 3. Бульонъ крѣпкій или сборный.

Взять мякотный кусокъ говядины фунта въ 2, отъ ссѣка или огузка, обжарить съ кореньями (по $\frac{1}{2}$ штукъ) въ кастрюлѣ, какъ сказано въ предыдущемъ №, налить 16 стак. тепловатой воды, положить половину курицы или пѣтуха, кто желаетъ, полтетерева или полкуропатки (курицу и дичь можно класть сырыми или обжареными въ маслѣ), $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, 3 зерна англійскаго перца (по желанію) и варить на легкомъ огнѣ $3\frac{1}{2}$ часа, тщательно снимая всякую накипь и наблюдая, чтобы бульонъ не сплылъ. Затѣмъ процѣдить чрезъ сито или салфетку, если нужно, отсвѣтлить бѣлками, распустить въ бульонѣ $\frac{1}{8}$ фунта сухого бульона изъ дичи и подавать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки и, если бульонъ подается въ чашкахъ, натертымъ мускатнымъ орѣхомъ.

Провизія. Мякотный кусокъ говядины фунта въ 2. — $\frac{1}{2}$ пѣтуха или курицы. — ($\frac{1}{2}$ тетерева или $\frac{1}{2}$ куропатки). — $\frac{1}{2}$ кор. петрушки. — $\frac{1}{2}$ кор. селлера. — $\frac{1}{2}$ кор. порея. — $\frac{1}{2}$ кор. моркови. — 3 столов. ложки чухонскаго масла. — $\frac{1}{4}$ ф. сухого бульона изъ дичи. — $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли. — ($\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха). — (3 зерна англійск. перца). — 1 стол. ложку рубленой зелени петрушки.

По желанію, можно влить въ этотъ бульонъ (передъ подачей на столъ, но дать ему затѣмъ разъ вскипѣть) $\frac{1}{2}$ стакана хереса или мадеры.

Этотъ бульонъ идетъ на приготовленіе нѣкоторыхъ суповъ (см. ниже) и кромѣ того подается чистымъ, преимущественно въ чашкахъ, съ пирожками или гренками съ сыромъ.

№ 4. Супъ весенній или прэнтаньеръ.

Приготовить бульонъ № 1 или № 2, процѣдить; если нужно, отсвѣтлить; слить въ кастрюлю, положить мелко нашинкованныхъ или нарѣзанныхъ фигурками: картофеля, моркови, рѣпы, петрушки, сельерея (если можно, то молодыхъ), спаржи (нарѣзанной кусками) и цвѣтную капусту, разломанную на мелкіе кочешки, поставить на легкій огонь и варить (отъ 10 до 15 минутъ), не давая шибко кипѣть. Когда коренья уварятся до половины готовности, то положить сахарные стручья, а когда почти поспѣютъ (минуть черезъ 5) послѣдніе, то опустить цѣльные или надвое разрѣзанные листья шпината, дать имъ разъ вскипѣть, вылить въ миску, посыпать рубленой зеленою петрушки и подавать. Къ этому супу подаются пирожки или отдѣльно отваренный рисъ въ формочкахъ.

Провизія. На бульонъ: то же, что для бульона № 1 или № 2. — И кромѣ того: 10 — 12 шт. картофеля. — 5 палочекъ спаржи. — Стручковъ 15 сахарнаго горошка. — 1 морковь или 3 — 5 шт. коротели. — $\frac{1}{2}$ — 1 рѣпу. — 1 кочешокъ цвѣтной капусты. — $\frac{1}{2}$ — 1 петрушки. — $\frac{1}{2}$ — 1 сельерей. — Листковъ 10 шпината. — 1 стол. ложка рубленой зелени петрушки.

№ 5. Супъ а-ля-Жюльенъ.

Сварить бульонъ № 1. Разрѣзать $\frac{1}{2}$ фунта ржаного хлѣба на 2 или 3 ломтя въ палецъ толщиною; распустить въ кастрюлѣ 1 столов. ложку чухонскаго масла, положить туда ломти чернаго хлѣба и поджарить ихъ докрасна, поворачивая со стороны на сторону, потряхивая кастрюлю и наблюдая, чтобы они не подгорѣли и не слишкомъ засушились. Затѣмъ налить на нихъ столько процѣженного горячаго бульона № 1, чтобы покрыть хлѣбъ, накрыть кастрюлю крышкою и дать постоять бульону часъ. Послѣ этого слить бульонъ съ хлѣба, процѣдить его чрезъ салфетку, и если нужно, то отсвѣтлить его бѣлками (см. стр. 30). Между тѣмъ слить остальной бульонъ въ кастрюлю, положить нашинкованныхъ или нарѣзанныхъ фигурками картофеля, моркови, петрушки, сельерея, спаржи, раздѣленную на маленькіе кочешки цвѣтную капусту и свѣжаго лущенаго или сушенаго сахарнаго горошка и уварить почти до готовности. Затѣмъ

вливать въ супъ часть бульона, настоенную хлѣбомъ, дать вскипѣть, слить въ миску, въ которую положить наръзанную ломтиками говядину изъ подъ бульона и подавать, посыпавъ рубленой зеленою петрушки. Если супъ имѣетъ некрасивый цвѣтъ, то его можно подкрасить подрумяненнымъ сахаромъ. Подается съ тѣмъ же, какъ предыдущій.

Провизія. На бульонъ: то же, что для бульона № 1. Кромѣ того: $\frac{1}{2}$ ф. черного хлѣба.—Шт. 10 картофеля.—1 морковь или штукъ 5 коротели.— $\frac{1}{2}$ —1 рѣпа.— $\frac{1}{2}$ —1 петрушки.—1 столов. ложка чухонскаго масла.— $\frac{1}{2}$ сельерея.—Штукъ 5 спаржи.—1 кочанъ цвѣтной капусты.— $\frac{1}{2}$ стакана лущенаго свѣжаго или сушенаго сахарнаго горошку.—1 столов. ложка рубленой зелени петрушки.

№ 6. Супъ изъ курицы.

Вычистивъ, выпотрошивъ и вымывъ курицу, какъ сказано выше (см. стр. 17), сложить ее въ кастрюлю, налить 14 стаканами холодной воды, положить 1 луковицу въ перьяхъ, петрушки, сельерея, порея и моркови (по $\frac{1}{2}$ корешку), поставить на легкій огонь и варить, тщательно снимая накипь и не давая сильно кипѣть и сплывать. Черезъ 3 часа (если же она будетъ жестка, то поварить ее еще, до мягкости) вынуть курицу, сполоснуть тепловатой водой, сложить на тарелку, бульонъ же процѣдить сѣвѣзъ частое сито или салфетку, слить опять въ кастрюлю, сполоснутую теплой водой, положить нашинкованныхъ или наръзанныхъ кружками или фигурками картофеля, моркови, петрушки, сельерея, кто желаетъ—рѣпы, а также, по желанію, цвѣтной капусты и спаржи, и уварить до готовности; если же, кромѣ того, въ супъ желаютъ положить сахарные стручья, то нужно уварить коренья до полуготовности. Когда коренья и зелень будутъ совершенно готовы, то разнять курицу на 4 или 6 частей (если она не подается подъ какимъ-либо соусомъ на второе блюдо), положить въ миску, налить супъ и подавать, посыпавъ рубленую зелень петрушки и, по желанію, тертымъ мускатнымъ орѣхомъ. Если желаютъ подать въ этомъ супѣ листья молодого шпината, то ихъ нужно опустить передъ самой подачей на столъ и дать только разъ вскипѣть. Передъ подачей на столъ можно также опустить въ супъ $\frac{1}{2}$ столов. ложки сливочнаго или столоваго масла.

Провизія. 1 жирная молодая курица. — 1 луковица въ перьяхъ. — Петрушки, сельерея, по корешку. — $\frac{1}{2}$ порея. — $1\frac{1}{2}$ моркови. — Штукъ 10 картофеля. — 1 кочанъ цвѣтной капусты. — (Штукъ 5 спаржи). — (15 стручьевъ сахарн. горошка). — (Листиковъ 15 шпината). — $\frac{1}{2}$ стол. ложки сливочн. или столов. масла — $1\frac{1}{2}$ — 2 чайн. ложки соли. — 1 стол. ложку зелени петрушки.

Этотъ супъ подается съ пирожками, гренками, рисомъ, отвареннымъ въ самомъ супѣ или отдѣльно, или съ выпускными яйцами.

№ 7. Куриный супъ по-нѣмецки.

Сварить бульонъ изъ курицы и кореньевъ, какъ сказано въ предыдущемъ №, процѣдить, слить опять въ кастрюлю и поставить на плиту. Между тѣмъ распустить въ отдѣльной кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ столов. ложки чухонскаго или столоваго масла, дать закипѣть, всыпать 2 столов. ложки крупичатой муки, размѣшать, дать вскипѣть раза 3 или 4, помѣшивая каждый разъ; затѣмъ влить понемногу, мѣшая, 2 стакана куринаго бульона, дать раза 2 вскипѣть, вылить эту подправку въ супъ, положить коренья, спаржу и пр. и уварить ихъ, какъ сказано въ предыдущемъ № (однако, лучше отварить ихъ отдѣльно въ соленой водѣ, положить въ миску и облить готовымъ супомъ). Затѣмъ влить въ супъ 2 стакана сливокъ или 1 стаканъ сметаны, дать вскипѣть, отставить кастрюлю съ огня, отлить съ $\frac{1}{2}$ стакана супа въ отдѣльную кастрюлю, охладить немного, вбить 3 желтка, шибко мѣшая, подлить, мало-по-малу и мѣшая, еще стаканъ супа, вылить въ миску, подлить, мѣшая остальной супъ, посыпать рубленой зеленью петрушки и натертымъ мускатнымъ орѣхомъ.

Провизія. То же, что для предыдущаго супа, и кромѣ того: 2 стакана сливокъ или 1 стаканъ сметаны. — $1\frac{1}{2}$ столов. ложки столоваго масла. — 2 стол. ложки крупичатой муки. — 3 яйца. — $\frac{1}{4}$ мускатн. орѣшка.

№ 8. Супъ изъ телятины.

Взять отъ $\frac{3}{4}$ до 5 фунт. телятины, перемыть въ тепловатой водѣ, сложить въ кастрюлю, положить 1 луковицу въ перьяхъ, петрушки, сельерея, моркови, порея (по полукорешку), $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли и, по желанію, 3 зерна англійскаго перца; налить 15 стакановъ хо-

лодной воды и варить на легкомъ огнѣ $3\frac{1}{2}$ часа, тщательно снимая накипь и не давая сплывать. Затѣмъ процѣдить чрезъ сито или салфетку, телятину сполоснуть теплой водой, процѣженный же бульонъ слить опять въ кастрюлю, положить картофель, морковь, петрушку, сельсерей, рѣпу (по $\frac{1}{2}$ корешку), нашинкованные или наръзанные кусочками или фигурками (см. стр. 20), уварить ихъ до готовности (отъ 15 до 25 минутъ), положить въ миску снятую съ костей и наръзанную ломтиками или кусочками телятину, налить супъ, посыпать рубленной зеленью петрушки и, кто желаетъ, натертымъ мускатнымъ орѣшкомъ и подавать. Передъ отпускомъ на столъ можно положить $\frac{1}{2}$ —1 стол. ложку сливочнаго или столоваго масла.

Провизія. 4—5 ф. телятины.—1 луковица въ перьяхъ.—Моркови, петрушки, сельсерей по 1 корешку.—Порей и рѣпы, по $\frac{1}{2}$ штукѣ.— $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.—(3 зерна англ. перца).—1 столов. ложку зелени петрушки.—1 лож. сливочнаго или столоваго масла.

Этотъ супъ подается съ пирожками, отдѣльно отвареннымъ рисомъ или перловой крупой, или съ гречками.

№ 9. Супъ изъ баранины.

Приготавливается какъ предыдущій, только въ него нужно положить вдвое больше рѣпы или по $\frac{1}{2}$ корня средн. величины рѣпы и брюквы. Подается съ тѣмъ же, какъ предыдущій.

№ 10. Супъ изъ поросенка.

Очистивъ, выпотрошивъ и вымывъ поросенка, какъ сказано выше (см. стр. 18), положить его въ длинную рыбную кастрюлю съ двойнымъ дномъ, на верхнее дно, вмѣстѣ съ 1 луковицею въ перьяхъ, кореньями (морковь, петрушка, сельсерей, порей, по $\frac{1}{2}$ штукѣ), 3 зернами англійскаго и 2 или 3 зернами русскаго перца и 1 штучкой лаврового листа, налить 14—15 стакановъ холодной воды, накрыть крышкою, поставить на легкій огонь и варить 3 часа, тщательно снимая накипь и наблюдая, чтобы бульонъ не кипѣлъ шибко и не сплывалъ. Затѣмъ вынуть поросенка (для чего приподнять верхнее дно), сполоснуть теплой водой, обтереть полотенцемъ, положить на длинное

блюдо и накрыть крышкой; бульонъ же процѣдить чрезъ частое сито или салфетку.

Этотъ супъ подается или чистымъ, или съ фрикаделями изъ печонки поросенка, или же съ выбитыми добѣла перловыми крупами.

Въ первомъ случаѣ въ немъ отвариваются мелко наръзанные, нашинкованные или точеные картофель, морковь, рѣпа, селлерей и петрушка (по $\frac{1}{2}$ корню), какъ сказано въ № 8.

Во второмъ, вынувъ изъ поросенка печонку, вырѣзать изъ нея желчь, вымыть ее, мелко изрубить, смѣшать съ 1 франц. булкой (въ 3 коп.), намоченной въ водѣ и отжатой, вбить 2 яйца, положить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, 1 стол. л. чухонскаго масла, $\frac{1}{4}$ чайной ложки мелкаго перца и $\frac{1}{4}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха, 1 стол. ложку рубленой зелени петрушки или укропа, хорошенько смѣшать, изрубить и, если можно, истолочь въ ступѣ; надѣлать катышковъ величиною съ крупный лѣсной орѣхъ, опустить въ кипящую соленую воду; когда всплывутъ на верхъ, выбрать дуршлаковой ложкой, сложить въ миску, облить бульономъ изъ подъ поросенка, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Въ третьемъ случаѣ, нужно взять $\frac{1}{2}$ стакана перловой крупы-голландки, перемыть ее въ 2 или 3 водахъ, сложить въ кастрюлю, налить 2 стаканами холодной воды; когда закипитъ, положить 1 столовую ложку столов. масла и варить до мягкости. Затѣмъ выбить до бѣла веселкой, опустить въ процѣженный бульонъ, прибавить 1 стак. сметаны, дать вскипѣть, посыпать рубленой зеленью петрушки и натертымъ мускатн. орѣхомъ и подавать. Въ этомъ супѣ можно также отварить фрикадели изъ печонки поросенка.

Провизія. 1 поросенокъ фунт. въ 3—4. — 1 луковица въ перьяхъ. — 3 зерна англійск. и 2—3 зерна русск. перца. — Моркови, петрушки, порея и селлерей, по $\frac{1}{2}$ корешку. — 2 чайн. ложки соли. — 1 шт. лаврового листа. — Кромѣ того: а) *на чистый супъ съ кореньями:* штукъ 10 картофеля. — Моркови, рѣпы или брюквы, петрушки и селлерей, по $\frac{1}{2}$ кореш. — Зелени петрушки. б) *Съ фрикаделями:* 1 франц. булка (въ 3 коп. — 2 яйца. — $\frac{1}{2}$ столов. ложки чухонскаго масла. — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли. — $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца. — $\frac{1}{4}$ чайн. л. натертаго мускатн. орѣха. в) *Съ перловыми крупами:* $\frac{1}{2}$ стак. перловой крупы-голландки, соли и 1 столов. ложку столоваго масла. — 1 стак. сметаны.

Въ этому супу подаются пирожки.

№ 11. Лѣнвивыя щи.

Сварить бульонъ № 1. Процѣдивъ и сливъ его въ кастрюлю, положить 1 небольшой кочанъ бѣлой капусты, разрѣзанный на куски или на 4, 6, 8 частей, мелко нарѣзанные или нашинкованные картофель, морковь, брюкву, рѣпу и, кто желаетъ, спаржу и сахарные стручья (послѣдніе нужно класть минутъ за 10 до подачи на столъ), уварить ихъ до готовности, затѣмъ слить въ миску, посыпать рубленной зеленью петрушки и подавать. Къ лѣнвивымъ щамъ можно подать сметану.

Провизія. То же, что для бульона № 1 и кромѣ того: 1 небольшой кочанъ капусты. — Моркови, рѣпы, брюквы, петрушки и сельдерея, по $\frac{1}{2}$ корню. — Штукъ 10 картофеля. — (Штукъ 5 спаржи. — (Штукъ 15 сахарныхъ стручьевъ). — 1 стол. ложка рубленной зелени петрушки. — $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

№ 12. Щи изъ сафоя.

Приготавливаются какъ предыдущія, только сафой нужно всегда разрѣзать на 4 части, не больше, такъ какъ онъ легко разваривается.

№ 13. Лѣнвивыя щи, иначе приготовленныя.

Приготавливаются какъ № 11, за исключеніемъ слѣдующаго: опустивъ въ бульонъ капусту и корни, распустить въ отдѣльной кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ стол. ложки чухонскаго или столоваго масла, дать закипѣть, положить 2 стол. ложки муки, вскипятить раза 2 или 3, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, влить въ супъ. Передъ подачей на столъ прибавить 1 или 2 ложки уксуса и $\frac{3}{4}$ стак. сметаны, прокипятить, вылить въ миску и подавать, посыпавъ зеленью петрушки.

Провизія. То же, что для супа № 11 и кромѣ того: $\frac{1}{2}$ стол. ложки чухонскаго масла. — 2 столов. л. крупчатой муки. — $\frac{3}{4}$ стак. сметаны. — 1—2 стол. ложки уксуса.

№ 14. Борщъ обыкновенный.

Приготовить бульонъ № 1. Пока онъ варится, очистить 5 или 6 штукъ красной свеклы средней величины и, оставивъ самую алую изъ нихъ на подкраску борща, остальные истинковать или довольно мел-

ко изрубить. Процѣдивъ бульонъ и сливъ его въ кастрюлю, положить въ него нашинкованную или изрубленную свеклу, 3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавров. листа и уварить свеклу до готовности. Между тѣмъ сдѣлать въ отдѣльной кастрюлкѣ подправку, т.-е. вскипятить муку въ маслѣ (см. предыдущій №), развести бульонъ, вылить въ борщъ, прибавить 1—2 столов. ложки уксуса (по вкусу). Передъ самой подачей на столъ натереть на теркѣ остальную свеклу, выжать изъ нея чрезъ тряпочку сокъ прямо въ миску или въ борщъ въ кастрюлѣ, слить его въ миску и подавать, посыпавъ (по желанію) рубленой зеленью петрушки. Къ борщу подается сметана. Этотъ борщъ подается также съ фрикаделями изъ говядины.

Провизія. То же, что на бульонъ № 1, и кромѣ того: 5 или 6 шт. свеклы. — $1\frac{1}{2}$ стол. ложки чухонск. масла. — 2 стол. лож. крупич. муки. — 3 зерна англійск. перца. — 1 шт. лавров. листа. — $1\frac{3}{4}$ стак. сметаны.

№ 15. Борщъ сборный, по-польски.

Взять $1\frac{1}{2}$ фунта жирной говядины, 1 ф. свинины и 1 фун. ветчины или солонины, вымыть, положить въ кастрюлю, налить 16 стак. холодной воды, положить 1 луковицу въ перьяхъ, моркови, петрушки, сельдерея и порея (по $\frac{1}{2}$ корешку), 3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавров. листу, поставить на легкій огонь и варить 4 часа, тщательно снимая накипь и не давая сплывать бульону (ветчину лучше класть 2 часами позже, чтобы она не разварилась). Затѣмъ говядину, свинину и ветчину или солонину вынуть и сполоснуть теплой водой, бульонъ же процѣдить, слить опять въ кастрюлю, ополоснутую тепловатой водой, положить 4 или 5 штукъ свеклы, мелко нашинкованныхъ или изрубленныхъ, и варить до готовности (по желанію, можно положить и наръзанную кружечками или звѣздочками морковь). Между тѣмъ приготовить подправку изъ муки (см. № 13) и влить въ борщъ. Когда свекла почти уварится, наръзать ломтиками или кусочками часть говядины и свинины и всю ветчину или солонину, положить въ миску, а также жареные сосиски, наръзанные кусочками въ палецъ или полтора величиною (если же сосиски желаютъ подать вареными, то отварить ихъ въ бульонѣ вмѣстѣ съ говядиной и пр., проколовъ ихъ вилкой и опустивъ ихъ за 15 или 20 минутъ до процѣживанія); влить въ борщъ сокъ изъ одной натертой и выжатой

через тряпочку свеклы (см. предыдущ. №) и 2 или 3 стол. ложки уксусу, вылить въ миску и подавать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки. Отдѣльно подать сметану.

Провизія. 2 фунта жирной говядины отъ огузка, сеѣка или грудины. — 1 ф. свинины. — 1 ф. ветчины или солонины. — Моркови, петрушки, сельерея и порея, по $\frac{1}{2}$ корешку. — 1 луковица въ перьяхъ. — 5—6 шт. свеклы. — $1\frac{1}{2}$ стол. ложки чухонскаго или русскаго масла. — 2 стол. ложки муки. — 3 зерна англійск. перцу. — 1 шт. лавроваго листа. — $\frac{1}{2}$ ф. сосисекъ. — $\frac{1}{2}$ — 1 столов. л. русскаго масла (для жаренья ихъ). — 1 стол. ложка рубленой зелени петрушки.

№ 16. Щи кислые изъ квашеной напуста.

Приготовивъ бульонъ № 1, или сварить такимъ же образомъ бульонъ изъ $2\frac{1}{2}$ фунт. жирнаго огузка, грудины, свинины или солонины, процѣдить, слить въ кастрюлю и положить $1\frac{1}{2}$ —2 фунта кислой рубленой или шинкованной капусты, предварительно хорошенько отжавъ ее (если же она слишкомъ солоня или кисла, то промыть ее въ холодной водѣ), 3 зерна англійск. перцу и 1 шт. лавров. листу, приготовить и влить подправку изъ муки (см. № 13) и варить до готовности капусты. Когда она поспѣетъ, вылить въ миску и подавать. Къ щамъ подаются сметана и кружки изъ крутой гречневой каши (см. принадлежности къ супамъ).

Провизія. То же, что для бульона № 1, или $2\frac{1}{2}$ ф. жирной говядины, свинины или солонины. — Моркови, петрушки, сельерея и порея, по $\frac{1}{2}$ кор. — 1 луковица въ перьяхъ. — 3 зерна англійск. перцу. — 1 шт. лавроваго листу. — 2 стол. ложки муки. — $1\frac{1}{2}$ стол. ложки русскаго масла. — $\frac{3}{4}$ стак. сметаны. — $1\frac{1}{2}$ — 2 ф. кислой капусты.

№ 17. Зеленые щи изъ щавеля и шпината.

Приготовить бульонъ № 1. Очистить, перебрать, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ 1 ф. шпината и $\frac{3}{4}$ ф. щавеля, мелко изрубить (если зелень молодая, то ее рубить сырою, въ противномъ же случаѣ — отваренною), положить въ процѣженный бульонъ, приготовить и влить подправку изъ 2 стол. ложекъ муки и $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, варить до готовности зелени, перелить въ миску и подавать. Къ этимъ

шамъ подаются яйца (по половинѣ или по цѣлому на человѣка), въ мѣшечекъ или въ крутую, и сметана.

Провизія. То же, что на бульонъ № 1, и кромѣ того: 1 ф. шпината.— $\frac{3}{4}$ ф. шавелю.—2 ложки муки.— $1\frac{1}{2}$ стол. ложки русск. или чухонскаго масла.— $\frac{3}{4}$ стак. сметаны.—2—4 яйца.

№ 18. Щи изъ молодой крапивы.

Приготавливаются, какъ предыдущія, только вмѣсто шпината и щавеля взять $1\frac{1}{2}$ фунта молодой крапивы.

№ 19. Разсолъникъ изъ почекъ.

Взять 2 бычьи или штукъ десять телячьихъ почекъ (въ послѣднемъ случаѣ нужно, кромѣ того, взять 1 или $1\frac{1}{2}$ ф. говядины съ мозговою косточкою), перемыть въ тепловатой и холодной водѣ, разрѣзать каждую почку вдоль чрезъ оба края на 2 равныя половины, опять перемыть, положить въ кастрюлю съ кореньями (моркови, петрушки, сельерея и порея, по $\frac{1}{2}$ корешку), 1 луковицей въ перьяхъ, 2 чайными ложками соли и, кто желаетъ, съ 3 зернами англійск. перцу, налить 14 стакановъ холодной воды и варить на легкомъ огнѣ 3 часа, снимая пѣну и не давая сильно кипѣть и сплывать бульону. Затѣмъ процѣдить чрезъ сито или салфетку, почки вынуть и сполоснуть теплой водой, бульонъ же слить опять въ кастрюлю, ополоснутую теплой водой, положить мелконарѣзанные или нашинкованные картофель и коренья (петрушки, сельерея, моркови и рѣпы, по $\frac{1}{2}$ штукѣ) и поставить на легкій огонь. Приготовить подправку изъ 2 ложекъ муки и 2 ложекъ масла (см. № 13) и влить въ бульонъ. Когда коренья будутъ почти готовы, положить въ супъ нарѣзанные маленькими кусочками почки, 3—4 соленые огурца, нарѣзанные кружочками или полукружочками (огурцы лучше очистить отъ верхней кожицы), $\frac{3}{4}$ —1 стак. сметаны, 2—3 столов. ложки уксусу и $\frac{1}{2}$ стак. огуречнаго разсолу, дать вскипѣть, слить въ миску, посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа и подавать.

Провизія. 2 бычьихъ почки или штукъ 10 телячьихъ и $1\frac{1}{2}$ ф. говядины.—1 луковица въ перьяхъ.—Порея и рѣпы, по $\frac{1}{2}$ штукѣ.—Моркови, сельерея и петрушки, по корешку.—2—3 стол. ложки уксусу.—(3 зерна англійск. перцу).—Штукъ десять карто-



феля. — 2 стол. ложки чухонского или русского масла. — 2 стол. ложки крупчатой муки. — $\frac{3}{4}$ — 1 стак. сметаны. — $\frac{1}{2}$ стак. огуречн. разсола. — 1 стол. лож. рубленой зелени петрушки или укропа.

№ 20. Разсольникъ изъ потроховъ.

Взять 1 гусиный потрохъ, т.-е. ножки, крылышки, шею, пупокъ, или желудокъ и печень, и, кто желаетъ, 1— $1\frac{1}{2}$ ф. говядины съ мозговою косточкою, очистить, опалить, вымыть (пупокъ нужно разрѣзать и стянуть съ него внутреннюю кожу), сложить въ кастрюлю, налить 14 стак. холодн. воды, положить коренья и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ блюдѣ.

Провизія. То же, что для предыдущаго супа, только вмѣсто почекъ взять 1 гусиный потрохъ.

№ 21. Супъ изъ потроховъ индѣйки.

Приготавливается и подается какъ супъ изъ курицы № 6.

№ 22. Разсольникъ изъ потроховъ индѣйки.

Приготавливается какъ № 20.

№ 23. Супъ изъ молодого свекольника.

Сварить бульонъ № 1. Между тѣмъ перебрать 1 ф. молодого свекольника, очистить (маленькихъ корешковъ не отрывать, а только оскрести съ нихъ ножомъ верхнюю кожицу), перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, мелко изрубить, положить въ процеженный бульонъ, и далѣе поступать, какъ сказано въ № 17.

Провизія. То же, что для № 17, только вмѣсто щавеля и шпината взять 1 ф. молодого свекольника.

№ 24. Супъ съ рисомъ.

Сварить бульонъ № 1 или 2, процедить, слить опять въ кастрюлю, положить мелко нашинкованные или нарезанные фигурками (см. стр. 20) картофель, морковь, рѣпу, петрушку, сельерей (по $\frac{1}{2}$ штукъ) и $\frac{3}{4}$ стак. рису, предварительно перемытаго въ нѣсколькихъ

водахъ, и уварить до готовности. Подавая, посыпать рубленой зеленью петрушки и, кто желаетъ, натертымъ мускатн. орѣхомъ.

Провизія. То же, что для бульона № 1, и кромѣ того: моркови, рѣпы, порея и селлера, по $\frac{1}{2}$ штукъ — $\frac{3}{4}$ стак. рису. — 1 столовая ложка рублен. зелени петрушки. — ($\frac{1}{4}$ мускатн. орѣшка).

№ 25. Супъ съ перловыми крупами.

Приготовить бульонъ № 1. Въ то же время взять $\frac{3}{4}$ стакана перловой крупы-голландки, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, положить въ кастрюлю, налить 3 стак. холодной воды, поставить на легкій огонь и варить, помѣшивая по временамъ, до готовности мясного бульона. Процѣдивъ послѣдній, положить въ перловую крупу 1 стол. ложку сливочнаго или столоваго масла, выбить веселкой добѣла, положить въ процѣженный бульонъ, прокипятить, посыпать рубленой зеленью петрушки и натертымъ мускатн. орѣхомъ и подавать. Если желаютъ подать въ этомъ супѣ картофель и корни, то положить ихъ въ бульонъ и уварить до готовности.

Провизія. То же, что для бульона № 1, и кромѣ того: $\frac{3}{4}$ стакана перлов. крупы-голландки. — 1 стол. ложка сливочнаго или столоваго масла. — Зелени петрушки и $\frac{1}{4}$ мускатн. орѣха. — По желанію: штукъ 10 картофеля. — Рѣпы, моркови, петрушки и селлера, по $\frac{1}{2}$ штукъ.

№ 26. Супъ съ манными крупами.

Приготавливается какъ № 24, съ тою только разницею, что манная крупа не перемывается въ водѣ и кладется въ супъ послѣ картофеля и кореньевъ, минутъ за 10 до подачи на столъ. Засыпать крупу нужно въ кипящій бульонъ, помѣшивая его, такъ какъ иначе она можетъ дать комки. Манной крупы взять $\frac{1}{2}$ стакана.

№ 27. Супъ съ фрикаделями.

Приготовить бульонъ № 1 и 2. Пока онъ варится, взять 1 ф. мякотной жирной говядины отъ сѣзка, огузка или филея, вырѣзать жилки, мелко изрубить ножомъ на доскѣ или сѣчкой въ деревянной чашкѣ, положить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго пер-

цу, $\frac{1}{4}$ чайн. ложки натертаго мускутн. орѣха (кто не любитъ пряностей, можетъ не вѣсть ихъ), смѣшать съ $\frac{1}{2}$ намоченной въ молоко и отжатою бѣлой булки, вбить 2 яйца, хорошенько размѣшать, изрубить въ однородную массу и надѣлать катышковъ въ лѣсной орѣхъ величиною. Процѣдивъ бульонъ, положить въ него нашинкованные коренья и, кто желаетъ, картофель, а когда они уварятся почти до готовности, опустить въ кипящій супъ фрикадели. Когда послѣднія всплывутъ наверхъ, перелить супъ въ миску, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать. Фрикадели можно также отварить отдѣльно въ соленой водѣ (въ такомъ случаѣ супъ будетъ чище), выбрать дуршлаковой ложкой, сложить въ миску и облить супомъ.

Провизія. То же, что на бульонъ № 1 или № 2, и кромѣ того: моркови, рѣпы, петрушки и селлерей, по $\frac{1}{2}$ штукъ.—1 ф. мякотной говядины.— $\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба (въ 3 коп.).—2 яйца.— $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго простого перцу.— $\frac{1}{4}$ чайн. ложки натертаго муск. орѣха.—Зелени петрушки 1 стол. ложка.—(Штукъ 10 картофеля).

№ 28. Супъ съ клецками.

Сварить бульонъ № 1 или № 2, процѣдить, слить въ кастрюлю, положить нашинкованные коренья; приготовить клецки мучныя изъ сухарей, моркови или картофелю (см. принадлежности къ супамъ). Вскипятить въ отдѣльной кастрюлѣ соленую воду (1 чайн. ложку соли на 4 стак. воды), брать чайной ложкой тѣсто для клецокъ, обмакивая ее каждый разъ въ холодную воду, и опускать въ кипящую воду; когда всплывутъ наверхъ, выбрать ихъ дуршлаковой ложкой, сложить въ миску, облить супомъ (когда уварятся коренья), посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

Провизія. То же, что для бульона № 1 или № 2, и кромѣ того: моркови, рѣпы, петрушки и селлерей по $\frac{1}{2}$ штукъ.—Для клецокъ особо (см. принадлежности къ супамъ).

№ 29. Супъ съ лапшою.

Приготавливается какъ предыдущій. Относительно приготовления лапши см. Отд. IV: принадлежности къ супамъ и гарниры къ различнымъ кушаньямъ.

№ 30. Супъ съ макаронами.

Сварить бульонъ № 1 или № 2, процѣдить, слить опять въ кастрюлю, положить нашинкованные или нарѣзанные фигурками коренья и, по желанію, картофель, уварить ихъ до полуготовности, опустить въ кипящій супъ макароны (тонкія или полутолстыя), наломанные кусочками въ $\frac{1}{2}$ вершка длиною, отварить до готовности; слить въ миску и подавать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки. Макароны можно также отварить отдѣльно (см. № 28).

Провизія. То же, что для бульона № 1 или № 2, и кромѣ того: моркови, рѣпы, петрушки и селлерей по $\frac{1}{2}$ штукѣ, и, по желанію, штукъ 10 картофеля. — $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ. — Рубленой зелени петрушки 1 стол. ложка.

№ 31. Супъ съ вермишелью.

Приготавливается какъ предыдущій, съ тою только разницею, что вермишель разламывается еще мельче и опускается въ кипящій супъ минутъ за 5—8 до подачи на столъ,

№ 32. Супъ съ ушками.

Приготовивъ ушки съ мяснымъ фаршемъ (см. Отд. IV: Принадлежности къ супамъ и пр.), отварить ихъ въ соленой водѣ, какъ клецки (см. № 28), выбрать дуршлаковой ложкой, сложить въ миску, облить бульономъ № 1 или № 2, въ которомъ отварить коренья (по полустукѣ) а, кто желаетъ, картофель, и посыпать рубленой зеленью петрушки.

№ 33. Супъ а-ля-рень.

Взять 1 ф. мякотной жирной говядины, $\frac{1}{2}$ ф. телятины, $\frac{1}{2}$ курицы и $\frac{1}{2}$ ф. сырой ветчины, очистить, перемыть, мелко изрубить (вмѣстѣ съ костями) съ 1 морковью, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ порея, $\frac{1}{2}$ селлерей и 1 очищенной луковицей, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и отжатаго, и поджарить докрасна въ кастрюлѣ въ $\frac{1}{8}$ ф. столового или чухонскаго масла, поворачивая смѣсь со стороны на сторону и потряхивая кастрюлю; затѣмъ порубить еще, пото-

лочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, подливая понемногу бульона № 1 (всего 10 стакановъ), слить въ кастрюлю, подогрѣть, не давая кипѣть, и подать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки и натертымъ мускатнымъ орѣхомъ.

Провизія. То же, что для бульона № 1, и кромѣ того: $\frac{1}{2}$ фунта мякотной говядины отъ филея, себѣа или огузка. — $\frac{1}{2}$ ф. телятины. — $\frac{1}{2}$ курицы. — $\frac{1}{2}$ ф. ветчины. — $\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба (въ 3 к.). — $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла. — Моркови, петрушки, сельсерея, порея по $\frac{1}{2}$ шт. — 1 луковица. — $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха. — 1 столов. ложка рубленой зелени петрушки.

Кто желаетъ, можетъ положить въ супъ 1 стаканъ сметаны или сливокъ.

Этотъ супъ подается съ разными пирожками или гренками.

№ 34. Супъ изъ телячьихъ ножекъ.

Взять 4 телячьи ножки, очистить, перемыть, положить въ кастрюлю, налить 14 стакановъ холодной воды, положить 1 луковицу въ перьяхъ, кореньевъ по $\frac{1}{2}$ штукъ, 2 чайныхъ ложки соли и, по желанію, 3 зерна англ. перцу, и варить на легкомъ огнѣ 3 часа, снимая накипь. Затѣмъ процѣдить, ножки вынуть, сполоснуть теплой водой, положить въ холодную воду (употребить на другое блюдо), процѣженный же бульонъ слить въ кастрюлю. Вскипятить отдѣльно въ особой кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ столовые ложки чухонскаго масла, поджарить въ немъ 2 столовые ложки муки, развести 2 стакана бульона, влить въ супъ, положить 1— $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны, ломтики $\frac{1}{2}$ лимона безъ зеренъ, прокипятить; сложить въ миску отдѣльно отваренные въ соленой водѣ картофель и коренья, налить супъ, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

Провизія. 4 телячьихъ ножки. — Луковица въ перьяхъ. — Моркови, петрушки, сельсерея по $\frac{1}{2}$ штукъ. — 2 столовые ложки муки. — $1\frac{1}{2}$ стол. ложки чухонскаго масла. — Штукъ 10 картофеля. — 1— $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны. — $\frac{1}{2}$ лимона. — Зелени петрушки.

Совершенно такъ же готовится супъ изъ телячьей головы.

№ 35. Супъ изъ гуся или утки съ грибами.

Взять 1 домашнюю утку или $\frac{1}{2}$ гуся и 1 ф. говядины съ мозговой косточкою, очистить, оправить, вымыть, положить въ кастрюлю

съ 1 луковицей въ перьяхъ, кореньями (по $\frac{1}{2}$ штукъ), 2 зернами англійскаго перцу (кто желаетъ), 4—5 сушеными бѣлыми грибами, 2 чайн. ложками соли, налить 14 стакановъ холодной воды и варить 3 часа, снимая накипь. Затѣмъ процѣдить бульонъ, утку сполоснуть теплой водой, снять мясо съ костей, разрѣзать на небольшие кусочки и сложить въ миску, бульонъ же процѣдить, слить въ кастрюлю, положить въ него точеные картофель и коренья, и мелко нашинкованные грибы, подправку изъ 2 стол. ложекъ муки, вскипаченныхъ нѣсколько разъ въ $1\frac{1}{2}$ стол. ложкахъ русскаго или чухонскаго масла, и 1 стаканъ сметаны; уварить коренья до готовности, слить въ миску, посыпавъ рубленой зеленью петрушки или укропа, и подавать. Передъ подачей на столъ можно опустить въ супъ нѣсколько полумомтиковъ лимона.

Провизія. 1 домашняя утка или $\frac{1}{2}$ гуся.—1 ф. говядины.—1 луковица въ перьяхъ.—Моркови, петрушки, сельдерея, порея по $\frac{1}{2}$ штукъ.—(3 зерна англійскаго перцу).—4—5 сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.—Штукъ 10 картофеля.—2 столовыя ложки муки.— $1\frac{1}{2}$ стол. ложки чухонскаго масла.—1 стаканъ сметаны.—Зелени петрушки или укропа.

№ 36. Скоромная селянка.

Взять 1— $1\frac{1}{2}$ ф. говядины и $\frac{1}{2}$ —1 ф. ветчины или солонины, разрѣзать на ломтики, обжарить въ 2—3 столовыхъ ложкахъ масла съ 1 фунтомъ отжаты шинкованной капусты, 2 искрошенными луковцами и $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перцу, развести 8 стакан. бульона № 1-й, положить 3 зерна англійскаго перцу и 1 шт. лавроваго листа и поставить на легкій огонь. Сдѣлать въ отдѣльной кастрюлѣ подправку изъ 2 стол. ложекъ муки на $1\frac{1}{2}$ стол. ложк. масла, развести 1 стаканомъ бульона, прибавить къ селянкѣ, положить въ нее точеные морковь и петрушку, а когда онѣ будутъ почти готовы, — изжаренныя на сковородѣ въ $\frac{1}{2}$ стол. масла и разрѣзанныя на кусочки соиски, разрѣзанные на ломтики соленые огурцы, 1 разрѣзанную и очищенную отъ костей селедку, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, 1—2 столов. ложки уксусу, 1 стак. квасу, вскипятить и подавать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки или укропа. Кто желаетъ, можетъ положить въ селянку кусочками нарѣзанныя телятину, домашнюю птицу, дичь (оставшееся жаркое) и маринованные грибы.

Провизія. 1—1½ ф. говядины.—½—1 ф. ветчины или солонины.—2 луковицы.—4—5 стол. ложки масла.—2 стол. ложки муки.—1 фун. шинкованной капусты.—¼ чайн. лож. мелкаго простого перцу.—3 зерна англійскаго перцу.—1 шт. лавроваго листа.—3 соленыхъ огурца.—½ лимона.—½ ф. сосисекъ.—Каперсовъ и оливокъ, по 1 стол. ложкѣ.—Зелени петрушки или укропа.

№ 37. Супъ-пюре (т.-е. протертый) изъ дичи.

Взять 1 тетерева или куропатку, или 2 рябчиковъ, очистить, выпотрошить, перемыть, посолить (1 чайн. ложка соли), дать полежать ½ часа, снять мясо съ костей, положить ихъ въ бульонъ, который приготовить, какъ сказано въ 1-мъ или во 2-мъ № этого отдѣла. Мясо же съ дичи мелко изрубить и обжарить въ кастрюлѣ въ ¼ фунта чухонскаго масла. Затѣмъ хорошенько смѣшать съ мякишемъ 1 французскаго бѣлаго хлѣба, ¼ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха и ¼ чайной ложки мелкаго простого перцу, изрубить и истолочь въ однородную массу и раздѣлить на 2 равныя половины. Одну изъ нихъ развести процѣженнымъ бульономъ и протереть чрезъ сито, а въ другую вбить 2 яйца и сбить въ однородное тѣсто для кнели. Слить бульонъ въ кастрюлю, положить въ него подправку (см. № 34), дать вскипѣть, брать чайною ложкою, обмакивая ее каждый разъ въ холодную воду, тѣсто для кнели, сравнивать ножомъ и опускать въ супъ. Когда кнель всплыветъ на верхъ, положить въ миску ¼ ф. отвареннаго въ бульонѣ же и наръзаннаго кусочками сладкаго мяса и штукъ 6—10 отдѣльно отваренныхъ шампиньоновъ и, по желанію, 5 штукъ разръзанныхъ надвое пѣтушыхъ гребешковъ (отваренныхъ въ бульонѣ же), точеныхъ кореньевъ и разломанной на маленькіе кочешки цвѣтной капусты (отваренныхъ отдѣльно въ соленой водѣ), налить супъ съ кнелю, влить ¾ стак. малаги или ½ стакана хереса или мадеры, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

Провизія. То же, что на бульонъ № 1 или 2, и кромѣ того: 1 тетеревъ, 1 куропатка или 2 рябчика.—1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 к.).—¼ ф. столоваго или чухонскаго масла.—1 чайн. ложка соли.—¼ чайной ложки мелкаго простого перцу.—¼ чайной ложки натертаго мускатнаго орѣха.—2 яйца.—6—10 шампиньоновъ.—¼ ф. сладкаго мяса.—(5 пѣтушыхъ гребешковъ).—¾ стак. малаги, или ½ стакана хереса или мадеры.—(Моркови, петрушки, селле-

рея, рѣпы, по $\frac{1}{2}$ штукѣ.—1 кочешокъ цвѣтной капусты.—Зелени петрушки.

Къ этому супу подаются пирожки или гренки.

Такимъ же образомъ готовится супъ-пюре изъ зайца и другой дичи.

№ 38. Супъ-пюре изъ курицы.

Очистить, оправить курицу, положить въ кастрюлю съ 1 ф. говядины (съ мозговою косточкою), кореньями (по $\frac{1}{2}$ штукѣ), 1 луковицей въ перьяхъ, 2 чайными ложками соли и, кто любитъ, 2 зернами англійскаго перца, налить 14 стакановъ холодной воды и варить 3 часа, тщательно снимая пѣну. Когда послѣдняя переставетъ наливаться, слить 3 стакана бульона, процѣдить въ отдѣльную кастрюлю и положить $\frac{3}{4}$ стакана перемытого въ нѣсколькихъ водахъ хорошаго риса. Когда начнетъ закипать, прибавить $\frac{1}{4}$ чайной ложки натертаго мускатнаго орѣха и 1 или 2 столовые ложки масла и варить, пока рисъ совершенно разварится, помѣшивая его время отъ времени. Когда курица уварится до мягкости, вынуть ее, сполоснуть теплой водой, бульонъ процѣдить чрезъ частое сито или салфетку, у курицы же снять мясо съ костей, мелко изрубить, истолочь, протереть сквозь сито вмѣстѣ съ разварившимся рисомъ, разбавляя процѣженнымъ бульономъ слить въ кастрюлю, подогрѣть, не давая кипѣть. Смѣшать отдѣльно, непрерывно мѣшая, 2 желтка нѣсколько остуженнымъ бульономъ, развести, мѣшая, остальнымъ супомъ, слить въ миску (по желанію, можно положить отдѣльно отваренные въ соленой водѣ точеные или мелко нашинкованные коренья), посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать. Кто желаетъ, можетъ положить въ супъ 1 стаканъ сметаны или $1\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ и отварное въ бульонѣ сладкое мясо.

Провизія. 1 жирная молодая курица.—1 ф. говядины съ мозговой косточкой.—1 луковица въ перьяхъ.—Моркови, петрушки, сельерея, порея и пастернака по $\frac{1}{2}$ штукѣ.— $\frac{1}{4}$ стакана лучшаго риса.— $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣшка.—1—2 столов. ложки сливочнаго или столоваго масла.—2 желтка.—(Моркови, петрушки, сельерея, рѣпы, по $\frac{1}{2}$ штукѣ).—(1 стаканъ сметаны или $1\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ).—Зелени петрушки.

Къ этому супу подаются: пирожки или гренки съ пармезаномъ.

Совершенно такъ же готовится супъ-пюре изъ индѣйки и цыплятъ.

№ 39. Супъ на манеръ черепахового

(á la tortue).

Взять мякотный кусокъ говядины фунта въ 2, вымыть, положить въ кастрюлю съ кореньями (по $\frac{1}{2}$ штукъ) и 1 стол. ложкой масла и хорошенько обжарить со всѣхъ сторонъ; затѣмъ налить 14 стакановъ холодной воды, положить 1 ф. телятины, 2 телячьи ножки или $\frac{1}{2}$ телячьей головки, $\frac{1}{2}$ курицы, 2 чайныя ложки соли, 3 зерна англійскаго перца и 2 гвоздики, снять сверху жиръ и варить 4 часа, тщательно снимая накипь и не давая бульону сплывать. Когда перестанетъ кипѣть, слить стакана 3 бульона въ отдѣльную кастрюлю, положить штукъ 10 шампиньоновъ, $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго мяса, штукъ 6 пѣтушьихъ гребешковъ и штукъ 5 трюфелей, отварить все это до готовности. Затѣмъ оба бульона процѣдить чрезъ салфетку, слить вмѣстѣ, распустить сухой бульонъ изъ дичи, влить сокъ изъ 1 лимона и $\frac{1}{2}$ стакана хереса, дать разъ вскипѣть. Нарѣзать сладкое мясо кусочками, пѣтушьи гребешки надвое, испинковать шампиньоны и трюфели, сложить все это въ миску, облить супомъ, посыпать рубленой зеленью петрушки и натертымъ мускатнымъ орѣхомъ и подавать.

Провизія. Мякотный жирный кусокъ говядины фунта въ 2.—1 ф. телятины.—2 телячьи ножки или $\frac{1}{2}$ телячьей головки.— $\frac{1}{2}$ курицы.—1 луковица въ перьяхъ.—Моркови, петрушки, сельерея, порея по $\frac{1}{3}$ штукъ.—3 зерна англійскаго перца.—2 гвоздики.—1 столов. ложка столоваго или чухонскаго масла.— $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго мяса.—10 шампиньоновъ.—6 пѣтушьихъ гребешковъ.—5 трюфелей.—3 лота сухого бульона изъ дичи.—1 лимонъ.— $\frac{1}{2}$ стакана хереса или мадеры.— $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха.—2 чайн. ложки соли.—1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Къ этому супу подаются пирожки или грени.

ОТДѢЛЪ II.

ГОРЯЧІЕ СУПЫ БЕЗЪ МЯСА.

Сюда относятся: горячіе супы на рыбномъ или грибномъ бульонѣ, на молокѣ или просто на водѣ и масляной подправкѣ. Они бываютъ скоромные и постные и приготавливаются вообще по тѣмъ же правиламъ, какъ горячіе, за исключеніемъ слѣдующаго.

1. Для суповъ изъ рыбы берется на каждого человѣка отъ 1 до 1½ фунт. рыбы, и притомъ лучше всего брать ершей, окуней, шукъ, налимовъ, стерлядей, линей, судаковъ и пискарей. Рыбу нужно очистить, выпотрошить, вымыть, посолить (по 1 чайн. ложки соли на каждые 2 фунта рыбы) и дать полежать минутъ 20 или 30. Если желаютъ, чтобы рыба не разварилась, то нужно прибавить ½ стак. холодной воды въ то время, какъ супъ будетъ кипѣть ключомъ.

2. Для грибныхъ суповъ преимущественно употребляются бѣлые грибы и шампиньоны; свѣжихъ грибовъ берется отъ ½ до 1 фунта на человѣка, сушеныхъ же отъ ⅓ до ¼ фунта.

3. Нѣкоторые супы приготавливаются безъ рыбы, грибовъ, просто на водѣ, на масляной подболткѣ или подправкѣ. Скоромные супы приготавливаются на приправкѣ изъ коровьяго масла и со скоромными приправами, какъ-то: сметаной, яйцами и т. д., постные же на подправкѣ изъ постнаго масла. Изъ постныхъ маслъ преимущественно употребляются: горчичное, прованское, миндальное и подсолнечное. Подправка дѣлается слѣдующимъ образомъ: вскипятить въ кастрюлѣ 1½ или 2 столов. ложки коровьяго или 3—4 столов. ложки постнаго масла, всыпать, мѣшая, 2 столов. ложки крупичатой муки, дать нѣсколько разъ вскипѣть, каждый разъ перемѣшивая, развести 2 или 3 стак. бульона (рыбнаго, грибнаго) или просто кипятку, поставленнаго на супъ, хорошенько размѣшать, дать раза 2 вскипѣть и вылить въ супъ.

4. Для всѣхъ суповъ безъ мяса (за исключеніемъ суповъ изъ гороха, чечевицы и бѣлой фасоли, для которыхъ берется 3½ стак. на человѣка) берется 3 стак. воды на человѣка.

5. Супъ надо ставить на холодной водѣ.

6. Провизія, какъ-то: рыба, грибы, коренья и проч., оправляются по общимъ правиламъ (см. стр. 17).

7. Супы безъ мяса нужно варить до готовности варимой въ нихъ провизіи.

Въ остальномъ, т.-е. въ отношеніи сниманія накипи, кипяченія на легкомъ огнѣ и т. д., соблюдаются тѣ же правила, какъ при варкѣ мясныхъ суповъ.

Пропорція назначена для 4 человѣкъ (см. стр. 27).

№ 1. Уха изъ мелкой рыбы.

Очистивъ, выпотрошивъ и перемывъ 3—4 фунта мелкой рыбы, а именно: ершей, окуней, маленькихъ шукъ, судаковъ, пискарей и пр., налить въ кастрюлю или горшокъ 12 стакановъ холодной воды, положить 1 луковицу въ перьяхъ, кореньевъ (по $\frac{1}{2}$ штукъ), 3 зерна англійскаго перца, 1 шт. лавроваго листа и 2 чайн. ложки соли, дать вскипѣть, положить рыбу и варить ее, снимая накипь, пока она не начнетъ развариваться. Тогда проѣхать чрезъ сито или сѣдечку, слить обратно въ кастрюлю, сполоснутую теплой водой, положить мелко нарезанные или нашинкованные картофель и коренья и варить ихъ до готовности; рыбу же сполоснуть теплой водой и положить на тарелку. Когда коренья будутъ почти готовы, положить 1 или 2 очищенные и нашинкованные луковицы, 4—5 ломтиковъ лимона безъ зеренъ, и, если уха скромная, 1 столов. ложку столоваго масла, дать вскипѣть и подавать, посыпавъ рубленою зеленью петрушки или укропа.

Провизія. 3—4 ф. мелкой рыбы.—2—3 луковицы.—Моркови, петрушки, сельерея, порея по $\frac{1}{2}$ штукъ.—3 зерна англійск. перца.—1 шт. лавроваго листа.—10—12 шт. картофелю.—Моркови, рѣпы, сельерея и корня петрушки, по $\frac{1}{2}$ штукъ.— $\frac{1}{2}$ лимона.—Зелени петрушки.—(1 стол. лож. столов. масла).

№ 2. Уха изъ стерляди.

Очистивъ, выпотрошивъ и перемывъ въ нѣсколькихъ водахъ штукъ 15 ершей, 1 налима, 1 шуку (по 1 фунту вѣсомъ) и стерлядь фунта въ 2, посолить внутри и снаружи налима, шуку и стерлядь (всего $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли) и дать полежать минутъ 15. Налить въ кастрюлю 13 стакановъ холодной воды, положить 1 луковицу въ

перьяхъ, кореньевъ по полштуркѣ, чайн. ложку соли и, кто любитъ, 3 зерна англійск. перца, 1 шт. лавров. листа и 1 гвоздику, поставить на довольно сильный огонь и дать кипѣть часъ, снимая накипь. Затѣмъ положить рыбу (въ кипящую ключомъ воду), дать ей разъ вскипѣть, влить полстакана холодной воды, когда закипитъ, снять, отставить на менѣе горячее мѣсто и дать кипѣть ровно и тихо до готовности стерляди (отъ 25 до 30 минутъ), снимая накипь, не давая слишкомъ кипѣть и сплывать ухъ и наблюдая, чтобы рыба не переварилась. Когда рыба будетъ готова (что можно узнать по тому, что она всплываетъ наверхъ и у ней бѣлѣютъ, лопаются и выскакиваютъ глаза), снять кастрюлю съ огня, вынуть осторожно рыбу дырчатой ложкой или шумовкой, наблюдая, чтобы рыба не разломилась, опустить въ холодную воду, уху же процѣдить чрезъ салфетку, слить опять въ кастрюлю, сполоснутую теплой водой (если нужно отсвѣтлить игрой или бѣлками), положить 2 очищенные и нашинкованные луковичицы и 4—5 ломтиковъ лимона безъ зеренъ, дать разъ 2 вскипѣть, положить въ миску наръзанные кусками стерлядь, налима и щуку, облить ухой, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать. По желанію, можно влить въ уху минуты за 3 до подачи на столъ $\frac{1}{2}$ бутылки шампанскаго (въ такомъ случаѣ поставить уху только на 11 стак. воды) или $\frac{1}{2}$ стакана хереса или мадеры.

Провизія. 1 стерлядь фунта въ 3.—1 налимъ, 1 щука, по 1 ф.—Штукъ 15 ершей.—3 луковичицы.—Моркови, петрушки, порея, сельерея по $\frac{1}{2}$ корешку.— $2\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.—(3 зерна англійск. перца, 1 шт. лавров. листа и 1 гвоздика),— $\frac{1}{2}$ лимона.—2 стол. ложки рубленой зелени петрушки или укропа.—($\frac{1}{2}$ бут. шампанскаго или $\frac{1}{2}$ стак. хереса или мадеры).

Примѣчаніе. Совершенно такимъ же образомъ готовится уха изъ другой крупной рыбы: лососины, форели, карповъ, судаковъ, линей и проч.

№ 3. Рыбная селянка.

Очистивъ, оправивъ и вымывъ $\frac{3}{4}$ фунта осетрины (свѣжей или малосоленной), $\frac{3}{4}$ фун. бѣлорыбицы, $\frac{3}{4}$ фун. лососины или семги и $\frac{3}{4}$ фунта мягкости сига или судака, наръзать ломтиками или кусочками, выбрать кости, обжарить на сковородѣ въ $1\frac{1}{2}$ стол. ложк. коровьяго или 3 стол. ложкахъ постнаго масла, чтобы зарумянились со всѣхъ сторонъ. Промывъ въ холодной водѣ капусту, отжать ее, распустить

въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. ложки коровьяго или 3 стол. ложки постнаго масла, сложить капусту вмѣстѣ съ 2 нашинкованными или искрошенными луковичами и зарумянить ихъ, помѣшивая, со всѣхъ сторонъ. Затѣмъ налить 10 стак. рыбнаго бульона, приготовленнаго, какъ сказано въ № 1 этого отдѣла; сдѣлать въ отдѣльной кастрюлѣ подправку (см. стр. 51), дать вскипѣть, положить обжаренную рыбу и, кто любитъ, 3 зерна англійск. перца и шт. лавроваго листа, уварить рыбу до готовности (10 минутъ), положить каперсовъ, сливокъ, надвое разрѣзанныхъ корнишоновъ, ломтиками или полулломтиками нарѣзанныхъ соленыхъ огурцовъ и 4—5 ломтиковъ лимона безъ зеренъ, подлить 1 или 2 стол. ложки уксусу по вкусу (можно подрумянить сахаромъ; см. стр. 30), дать вскипѣть, посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа и подать въ судѣхъ или мисѣхъ.

Провизія: Свѣжей или малосоленной осетрины, бѣлорыбицы, лососины или семги, мякоти судака или сига, каждаго $\frac{3}{4}$ фунта.—3 стол. ложки коровьяго или 6 стол. лож. постнаго масла.—1 фунтъ квашеной или шинкованной капусты—2 луковичи.— (3 зерна англ. перца и 1 шт. лавроваго листа).—2 стол. ложки муки.—1 стол. ложка сливокъ.—1 стол. ложка каперсовъ.—3 соленыхъ огурца.— $\frac{1}{2}$ лимона.—1—2 стол. ложки уксусу. Зелени петрушки или укропа.—Для рыбнаго бульона то же, что для ухи № 1.

№ 4. Супъ изъ головизны съ рисомъ.

Положить малосоленную осетровую голову съ вечера или на нѣсколько часовъ въ холодную воду (свѣжую только перемыть въ нѣсколькихъ водахъ), перемыть ее, очистить, сложить въ кастрюлю съ 1 луковичей въ перьяхъ, кореньями (по $\frac{1}{2}$ штукѣ), 3 зернами англійскаго перца, 1 шт. лавроваго листа и, если головизна свѣжая, съ 2 чайн. ложками соли, налить 12 стакановъ холодной воды и варить на легкомъ огнѣ, снимая накипь, часъ или $1\frac{1}{2}$, пока головизна не начнетъ развариваться (т.-е. мясо отставать отъ костей). Затѣмъ процѣдить, положить мелко нарѣзанные или нашинкованные картофель и коренья и $\frac{3}{4}$ стак. перемытаго въ нѣсколькихъ водахъ риса, варить до готовности, положить 1 стол. ложку коровьяго или 2 стол. ложки постнаго масла, дать вскипѣть, перелить въ миску, посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа и натертымъ мускатн. орѣхомъ и подавать. Головизну можно подать холодною съ хрѣномъ.

Провизія. 3—4 ф. осетровой головизны.—1 луковица въ перьяхъ.— Моркови, петрушки и селлера по $\frac{1}{2}$ штукъ.— 3 зерна англійскаго перца.— 1 шт. лавроваго листа.— 1 стол. лож. коровьяго или 2 стол. лож. постнаго масла.— (2 чайн. ложки соли).— $\frac{3}{4}$ стак. рису.— Штукъ 10 картофеля.— Моркови, рѣпы, петрушки, селлера по $\frac{1}{2}$ штукъ.— Зелени укропа или петрушки.— ($\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха).

№ 5. Борщъ изъ карасей.

Сварить уху № 1, процѣдить, слить въ кастрюлю, положить 4 очищенные и мелко нашинкованныя свеклы и $\frac{1}{2}$ кочна бѣлой капусты, 3 зерна англійск. перца, 1 шт. лавроваго листа, 2—3 разрѣзанныхъ на куски сушеныхъ бѣлыхъ гриба; сдѣлать приправку на коровьемъ маслѣ, влить въ супъ, прибавить 1—2 стол. ложки уксусу и варить до готовности свеклы и капусты. Между тѣмъ взять 1— $1\frac{1}{2}$ фун. карасей, очистить, выпотрошить, дать полежать минутъ 10, обвалить въ мукѣ, изжарить на сковородѣ въ 1— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. коровьяго или 2—3 стол. лож. постнаго масла, сложить въ миску. Когда свекла и капуста уварятся, влить въ борщъ сокъ изъ 1 свеклы (см. стр. 39), дать вскипѣть, вылить въ миску, посыпать зеленью петрушки или укропа. Если этотъ борщъ готовится скоромнымъ, то къ нему подается сметана.

Провизія. То же, что для ухи № 1, и кромѣ того: 5 шт. свеклы.— $\frac{1}{2}$ кочна бѣлой капусты.— 3 зерна англійскаго перца.— 1 шт. лавроваго листа.— 3—4 сушеныхъ бѣлыхъ гриба.— 2 стол. лож. муки.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. коровьяго или 3 ложки постн. масла.— 1—2 стол. лож. уксусу.— 1— $1\frac{1}{2}$ фун. карасей.— 1— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. коровьяго или 2—3 ложки постнаго масла.— Муки на повалку рыбы.— Зелени петрушки или укропа.— (Сметаны).

№ 6. Щи изъ головизны.

Приготавливается какъ № 4, только вмѣсто риса берется $1\frac{1}{2}$ фун. рубленой или шинкованной капусты, которую нужно хорошенько отжать и уварить до готовности. Кто любитъ, можетъ положить 3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавроваго листа. Къ скоромнымъ щамъ подается сметана.

№ 7. Супъ изъ налима.

Взять штукъ 10—15 ершей и 1 или 2 налимовъ (фунта въ 2), очистить, выпотрошить, а послѣднихъ обдать кипяткомъ, снять кожу и посолить. Вскипятить въ кастрюлѣ 12 стакановъ холодной воды съ 1 луковицей въ перьяхъ, кореньями (по $\frac{1}{2}$ штукъ), 1 чайн. ложкой соли и, кто желаетъ, 3 зерна англійскаго перца и 1 шт. лавроваго листа. Опустить ершей и налимовъ, отварить до готовности послѣднихъ (20 минутъ), вынуть налимовъ, опустить въ холодн. воду; уху же процѣдить, слить опять въ кастрюлю, положить точеныхъ или шинкованныхъ кореньевъ и картофеля. Когда уварятся до готовности, положить въ миску разрѣзанныхъ на куски налимовъ, отдѣльно развареннаго въ соленой водѣ съ масломъ и мускатн. орѣхомъ саго, налить супъ, посыпать рубленой зелени петрушки и подавать. Можно положить въ супъ (минуты за 3 до подачи на столъ) 3—4 ломтика лимона безъ зеренъ.

Провизія. Шт. 10—15 ершей.—1—2 налива.—1 луковица въ перьяхъ.—Моркови, петрушки, порея и селлеря по $\frac{1}{2}$ штукъ.—3 зерна англійск. перца.—1 шт. лавроваго листа.—2 чайн. лож. соли.— $\frac{1}{4}$ мускатн. орѣха.—Шт. 10 картофелю—Моркови, рѣпы, петрушки и селлеря по $\frac{1}{2}$ штукъ. $\frac{3}{4}$ стак. саготациона.—1 стол. ложка коровьяго или 2 стол. ложки постнаго масла.—Зелени петрушки или укропа.—($\frac{1}{2}$ лимона).

Примѣчаніе. Совершенно такъ же можно приготовить этотъ супъ изъ всякой другой рыбы, равно какъ съ рисомъ или перловыми крупами.

№ 8. Зеленая щи на рыбномъ бульонѣ.

Приготавливаются на рыбномъ бульонѣ № 1 совершенно такъ же, какъ мясныя зеленая щи № 17, 18 и 23.

№ 9. Супъ изъ судака, щуки или сига съ крупами.

Очистивъ и мелко изрубивъ 1 или 2 луковицы, поджарить ихъ съ $1\frac{1}{2}$ стол. ложки муки и $1\frac{1}{2}$ стол. ложк. коровьяго или 3—4 стол. ложк. постнаго масла, развести 12 стак. горячей воды, посолить (если рыба не соленая), дать вскипѣть, положить оправленную рыбу, отварить ее до готовности, вынуть, сполоснуть теплой водой;

въ супъ же положить наръзанные или точеные картофель и коренья и $\frac{1}{2}$ стакана перловой крупы, перемытой въ нѣсколькихъ водахъ, отварить до готовности и подать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки.

Провизія. Щука, судакъ или сигъ фунта въ 3—4.—1—2 луковицы.— $1\frac{1}{2}$ стол. ложки муки.— $1\frac{1}{2}$ стол. ложки коровьяго или 3—4 стол. лож. постнаго масла.—Шт. 10 картофеля.—Моркови, рѣпы, петрушки и селлера по $\frac{1}{2}$ штукъ. — $\frac{3}{4}$ стак. перловой крупы.—Зелени петрушки.

№ 10. Свѣжія или лѣнныя щи на рыбномъ бульонѣ.

Приготовить уху № 1, процѣдить, слить въ кастрюлю, положить мелко наръзанные картофель и коренья, разръзанный на 4—6 частей или мелче, небольшой кочанъ бѣлой капусты и приправку, и варить до готовности капусты и кореньевъ. Подавая, посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Провизія. То же, что для ухи № 1, и кромѣ того: 1 небольшой кочанъ бѣл. капусты.—Моркови, брюквы, петрушки и селлера по $\frac{1}{2}$ штукъ.—Шт. 10 картофеля.— $1\frac{1}{2}$ стол. ложки коровьяго или 3—4 стол. ложки постнаго масла.—Зелени петрушки или укропа.—($\frac{1}{2}$ стак. сметаны).

№ 11. Щи постныя съ грибами.

Перемыть $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ въ нѣсколькихъ водахъ, сложить ихъ въ кастрюлю (лучше наръзать ихъ кусочками) съ кореньями (по $\frac{1}{2}$ штукъ), 3 зернами англ. перца и 1 чайн. ложкой соли, налить 12 стакан. холодной воды и варить часъ, снимая накипь. Черезъ часъ поджарить $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки муки въ $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложк. коровьяго или 3—4 стол. ложк. постнаго масла, развести грибнымъ бульономъ; поджарить отдѣльно въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ —2 ф. отжатый квашеной капусты въ $1\frac{1}{2}$ —2 ст. л. коровьяго или 3—4 стол. ложки постнаго масла; опустить все это въ процѣженный супъ, положить грибы и варить до готовности капусты.

Провизія. $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ грибовъ.—Моркови, петрушки, порея и селлера по $\frac{1}{2}$ штукъ. 3 зерна англійскаго перца. — 2 чайн. ложки соли.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки муки.— $1\frac{1}{2}$ —2 ф. квашеной капусты.—3—4 стол. ложки коровьяго или 6—8 стол. лож. постнаго масла.—Зелени петрушки.

№ 12. Грибной супъ съ перловыми крупами.

Сварить грибной бульонъ, какъ сказано въ предыдущемъ №, процѣдить, положить приправку и $\frac{3}{4}$ стак. перемытой въ нѣсколькихъ водахъ перловой крупы, влить 1 стак. сметаны (если скоромный) или свежолнаго разсола (въ постный), варить, пока крупа не разварится, и подать, положивъ въ миску нашинкованные вареные грибы и посыпавъ рубленой зеленью петрушки и, по желанію, натертымъ мускатнымъ орѣхомъ.

Провизія. $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.— 3 зерна англ. перца.— Моркови, петрушки, порея и сельерея, по полштукѣ.— $\frac{3}{4}$ стак. перловой крупы.— $1\frac{1}{2}$ —3 стол. лож. муки.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. коровьяго или 3 стол. лож. постнаго масла.— Зелени петрушки.— ($\frac{1}{4}$ мускатн. орѣха).

Примѣчаніе. Такъ же готовится грибной супъ съ мясомъ.

Къ этому супу можно подать ушки съ грибами.

№ 13. Супъ пюре (протертый) изъ картофеля.

Взять 2 луковицы въ перьяхъ, моркови, петрушки и сельерея (по 1 штукѣ), $\frac{1}{2}$ порея и, кто желаетъ, 3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавроваго листа, налить 12 стакан. холодн. воды и варить отъ $\frac{1}{2}$ до 1 часа. Между тѣмъ отварить въ отдѣльной кастрюлѣ, въ соленой водѣ, отъ 15 до 20 штукъ очищеннаго картофеля, размять его, протереть сквозь рѣшето, развести процеженнымъ бульономъ изъ-подъ кореньевъ, положить приправку на коровьемъ или постномъ маслѣ (см. стр. 51) и 2 искрошенные и поджаренныя въ 1—2 стол. лож. масла луковицы, размѣшать, вскипятить, положить соли по вкусу, вылить въ миску, посыпать рубленой зеленью петрушки. Совершенно такъ же готовится этотъ супъ на грибномъ бульонѣ (грибы нашинковываются и кладутся въ супъ).

Провизія. Штукъ 15—20 картофеля.— $2\frac{1}{2}$ стол. лож. коровьяго или 4—5 стол. лож. постнаго масла.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.— 2 луковицы.— Зелени петрушки.— Для грибнаго бульона: $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.— Моркови, петрушки, сельерея, порея по $\frac{1}{2}$ шт.— Для бульона изъ кореньевъ: Моркови, петрушки, сельерея по 1 штукѣ.— $\frac{1}{2}$ порея.— (3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавров. листа).

Примѣчаніе. Если желаютъ приготовить картофельное пюре на мясномъ бульонѣ № 1 (см. стр. 30), то разводить имъ картофельное пюре и далѣе поступать, какъ сказано выше.

№ 14. Лапша на грибномъ бульонѣ.

Приготовить грибной бульонъ, какъ сказано въ № 11 этого отдѣла, процѣдить, истинковать грибы, положить въ грибной бульонъ, дать ему вскипѣть, положить приправку (см. стр. 51), размѣшать, дать еще разъ вскипѣть, опустить лапшу (см. отд. IV: принадлежности къ супамъ и пр.), отварить до готовности, что узнается по тому, что она всплываетъ наверхъ, слить въ миску и подать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки. Въ этотъ супъ можно и не класть приправки; въ такомъ случаѣ лапшу можно отварить отдѣльно въ соленой водѣ, положить въ миску и облить супомъ. Если желаютъ подать въ супѣ картофель и коренья, то лапшу нужно опустить для варки въ бульонъ или кипятокъ уже тогда, когда они уварятся до готовности. Кто желаетъ, можетъ положить минуты за 3 до подачи на столъ 1—2 нашинкованныя луковицы.

Провизія. $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.—1 луковица въ перьяхъ.— Моркови, петрушки, сельерея, порея по $\frac{1}{2}$ штукъ.— (3 зерна англійскаго перца и 1 шт. лавроваго листа).— Зелени петрушки.— $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки коровьяго или 2—4 стол. ложки постнаго масла.— 2 стол. ложки муки.— (Шт. 10 картофеля; моркови, петрушки, сельерея, брюквы по $\frac{1}{2}$ штукъ).— На лапшу особо.

Совершенно такъ же готовится этотъ супъ съ вермишелью.

№ 15. Разсолъникъ (масляный или постный).

Онъ готовится на рыбномъ бульонѣ (см. № 1, стр. 52), на грибномъ (см. № 11) или на бульонѣ изъ кореньевъ (см. № 13). Взять 11 стак. одного изъ этихъ бульоновъ (процѣженного), слить въ кастрюлю, положить мелко нарезанные картофель и коренья, приправку на коровьемъ или постномъ маслѣ и варить до готовности кореньевъ. Когда они будутъ почти готовы (минутъ черезъ 15—20), положить въ супъ 3—4 нарезанныхъ ломтиками очищенныхъ соленыхъ огурца, $\frac{1}{2}$ стак. огуречнаго разсола и 1—2 стол. ложки уксусу или

5—6 ломтиковъ лимона, дать вскипѣть, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать. Если рассольникъ готовится на рыбномъ бульонѣ, то въ него, кромѣ того, кладутъ рыбный фаршъ (см. отд. IV), если же на грибномъ, то нашинкованные грибы. Въ скоромному рассольнику можно подать сметану.

Провизія. Шт. 10 картофеля. — Моркови, петрушки, брюквы, сельдерея, по $\frac{1}{2}$ штукѣ. — 2 стол. лож. муки. — $1\frac{1}{2}$ стол. лож. коровьяго или 3—4 стол. лож. постнаго масла. — 3—4 соленыхъ огурца. — $\frac{1}{2}$ стак. огуречн. разсола. — 1—2 стол. лож. уксусу или 5—6 ломтиковъ лимона. — Зелени петрушки. — Для бульона: то же, что для № 1, 11 или 13. — На рыбный фаршъ особо. — ($\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. сметаны).

№ 16. Борщъ постный на грибномъ бульонѣ.

Сварить бульонъ изъ грибовъ, какъ сказано въ № 11, процѣдить, положить приправку (см. стр. 51), 4 нашинкованныя сырыя свеклы и нашинкованные грибы и варить до готовности свеклы. Когда будутъ готовы, влить сокъ изъ 1 натертой и выжатой чрезъ тряпочку свеклы и 1—2 стол. ложки уксусу, вскипятить и подавать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки и, кто любитъ, мелкимъ перцемъ.

Провизія. $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ. — 1 луковица въ перьяхъ. — Моркови, петрушки, порея и сельдерея по $\frac{1}{2}$ штукѣ. — $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. ложки соли. — (3 зерна англ. перца и 1 шт. лавров. листа). — 2 стол. ложки муки. — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца. — 5 шт. свеклы. — $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки коровьяго или 3—4 стол. ложки постнаго масла. — 1—2 стол. ложки уксусу. — Зелени петрушки.

Такъ же готовится борщъ на рыбномъ бульонѣ № 1.

№ 17. Гороховый супъ.

Взять 1 ф. желтаго сушенаго гороха, перемыть его съ вечера въ холодной водѣ, положить въ каменную посуду, налить 14 стак. холодной воды и мочить всю ночь. Утромъ слить воду вмѣстѣ съ горохомъ въ кастрюлю, поставить на легкій огонь и варить, снимая накипь, пока горохъ не станетъ развариваться (черезъ 3—4 часа). Тогда положить приправку (см. стр. 51), 2 мелко искрошенные очищенные луковицы, которыя лучше поджарить въ 1—2 стол. лож.

масла, и $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. ложки соли, дать вскипѣть и подавать. Кто желаетъ, можетъ посыпать рубленой зеленью петрушки.

Провизія. 1 фунтъ желтаго сушенаго гороха.— $1\frac{1}{2}$ стол. ложки муки.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки коровьяго или 3—4 стол. ложки постнаго масла.— $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. ложки соли.—(Зелени петрушки).

Примѣчаніе. Совершенно такимъ же образомъ готовится горохъ на мясномъ бульонѣ № 1 и грибномъ (№ 11).

№ 18. Пюре изъ гороха или протертый горохъ.

Вымочивъ 1 фунтъ гороха, какъ сказано въ предыдущемъ блюдѣ, разварить его съ 1 цѣльной луковицей до совершенной мягкости (часа 4), откинуть на рѣшето, выбрать луковицу, горохъ же протереть чрезъ сито, развести отваромъ изъ-подъ гороха, положить приправку (см. стр. 51), 2 искрошенных и поджаренныхъ въ 1—2 стол. лож. масла луковицы и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №. Подается съ гренками изъ бѣлаго хлѣба.

Провизія. 1 фунтъ сушенаго гороха.—3 луковицы.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки муки.— $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. ложки соли.— $2\frac{1}{2}$ —3 стол. ложки коровьяго или 4—5 стол. лож. постнаго масла.

Примѣчаніе. Совершенно такъ же готовится этотъ супъ на мясномъ бульонѣ № 1 или грибномъ бульонѣ № 11, равно какъ супъ-пюре изъ бѣлой фасоли и чечевицы.

№ 19. Супъ изъ зеленого горошка.

Приготовить 14 стак. рыбнаго № 1 или грибнаго бульона (см. № 11), процѣдить, слить въ кастрюлю, положить 3 стак. свѣжаго лушеннаго зеленого горошка или 2 стак. сушеннаго сахарнаго горошка, перемытаго въ нѣсколькихъ водахъ, и варить, пока не разварится. Тогда протереть чрезъ сито, развести бульономъ, положить приправку, наръзанные кружечками и обжаренные въ 1—2 стол. лож. масла 1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки и $\frac{1}{2}$ сельерея, сахару по вкусу, дать раза 2 вскипѣть и подавать. Подается съ гренками или съ пирожками съ рыбнымъ фаршемъ. Въ этотъ супъ можно опустить штукъ 25—30 отваренныхъ и очищенныхъ раковыхъ шеекъ и клешней или 1 небольшую черепаху. Последнюю нужно вынуть изъ скорлупы, отрѣзать голову и ноги, отварить въ рыбномъ бульонѣ, разрѣзать на куски и

положить въ супъ. Въ скоромный можно положить сливокъ или сметаны.

Провизія. То же, что для ухи № 1, и кромѣ того: 3 стак. свѣжаго зеленого или 2 стак. сушеного зеленого горошка.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. коровьяго или 3—4 стол. лож. постн. масла.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.—1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки и $\frac{1}{2}$ сельерея.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана мелк. сахару.—25—30 раковъ,—(небольшая черепаха).—($\frac{3}{4}$ —1 стак. сливокъ или сметаны).

№ 20. Молочные супы.

Всѣ молочные супы приготавливаются слѣдующимъ образомъ: взять 3 бутылки цѣльнаго или снятого молока, вскипятить, опустить крупы (рисъ, саго или манную крупу) или клецки, лапшу, макароны или вермишель, отварить до готовности и подавать. Крупу берется отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ стакана, макаронъ же и вермишели $\frac{1}{4}$ фунта. Передъ отпускомъ на столъ посолить ($1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли). По желанію, можно опустить въ супъ передъ подачей на столъ 1— $1\frac{1}{2}$ столов. ложки сливочнаго или столоваго масла.

№ 21. Супъ изъ раковъ.

Приготовить рыбный бульонъ № 1, отваривъ въ немъ, вмѣстѣ съ рыбой, 40—50 крупныхъ раковъ. Очистить шейки, спинки же съ клешнями (снявъ скорлупки) истолочь въ ступѣ, развести бульономъ, протереть сквозь сито. Скорлупки высушить и истолочь, вскипятить въ кастрюлѣ или на сковородѣ 1—2 стол. ложки коровьяго или 3—4 ложки постнаго масла, положить истолченныя скорлупки и жарить ихъ, мѣшая, на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока масло не получать краснаго цвѣта; тогда процѣдить чрезъ частое сито. Подогрѣть въ кастрюлѣ протертое пюре изъ раковъ, положить приправку на коровьемъ или постномъ маслѣ (см. стр. 51), $\frac{1}{4}$ натертаго мускатнаго орѣха, раковое масло, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, подогрѣть, положить въ миску очищенныя раковыя шейки, налить супъ, посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки и подавать. Къ этому супу подаются: пирожки съ рыбнымъ фаршемъ, отдѣльно отваренный рисъ, катышки изъ рису или гречки. Въ скоромный раковый супъ можно положить 1 стак. сливокъ или сметаны.

Провизія. То же, что для рыбнаго бульона № 1, и кромѣ того: 40—50 крупныхъ раковъ.— $2\frac{1}{2}$ —3 стол. лож. коровьяго или 5—6 стол. лож. постнаго масла.— $1\frac{1}{2}$ стол. ложки муки.— $\frac{1}{2}$ мускатнаго орѣха.— $\frac{1}{2}$ лимона.—Зелени петрушки и укропа.—(1 стаканъ густыхъ сливокъ или сметаны).

№ 22. Супъ пюре изъ шампиньоновъ.

Сполоснувъ 15—20 ершей и очистивъ штукъ 10—15 шампиньоновъ, положить ихъ въ кастрюлю, налить 12 стак. холодной воды, положить 1 луковицу въ перьяхъ, кореньевъ (по $\frac{1}{2}$ штукъ) и $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. ложки соли, поставить на легкій огонь и варить, пока ерши не разварятся (1 часъ). Выбрать луковицу и корни, кости изъ ершей, бульонъ процѣдить, ершей же и шампиньоны протереть, вмѣстѣ съ $\frac{1}{4}$ ф. отдѣльно развареннаго риса, сквозь довольно частое сито, разводя процѣженнымъ бульономъ; слить въ кастрюлю, положить приправку (см. стр. 51), хорошенько размѣшать, опустить нѣсколько ломтиковъ лимона и подавать, положивъ въ миску отдѣльно отваренныя и очищенныя раковыя шейки и клешни или филе, молоки и наръзанныя кусочками печенки отъ 2 наливовъ и посыпавъ рубленой зеленью петрушки и натертымъ мускатнымъ орѣхомъ. Кто желаетъ, можетъ минуты за 3 до подачи на столъ влить въ супъ $\frac{1}{2}$ стакана хереса или мадеры. Если же этотъ супъ готовится скорымъ, то сбить 1—2 яичныхъ желтка съ 1 стак. густыхъ сливокъ и въ мискѣ развести, мѣшая, супомъ. Къ этому супу подаются: отдѣльно отваренный рисъ, пирожки съ рыбнымъ фаршемъ или гренки.

Провизія. 15—20 крупныхъ ершей.—1 луковица въ перьяхъ.—Моркови, петрушки, порея и сельерея, по $\frac{1}{2}$ штукъ.—10—15 шампиньоновъ.— $1\frac{1}{2}$ стол. ложки коровьяго или 3 ст. л. постн. масла.— $1\frac{1}{2}$ стол. л. муки.— $\frac{1}{4}$ фунта рису.— $\frac{1}{2}$ лимона.—25 крупныхъ раковъ или 2 наливовъ (фунта въ $1\frac{1}{2}$ каждый).— $\frac{1}{4}$ мускатн. орѣха.—Зелени петрушки.—($1\frac{1}{2}$ стак. хереса или мадеры или 1—2 яйца и 1 ст. сливокъ).

Примѣчаніе. Такъ же готовится этотъ супъ на мясномъ бульонѣ (№ 1).

№ 23. Супъ пюре изъ шампиньоновъ на грибномъ бульонѣ.

Оправивъ шампиньоны, какъ сказано на стр. 22, положить въ небольшую кастрюлю, налить холодной воды такъ, чтобы покрыла шампиньоны, и сокъ изъ 1 лимона, накрыть крышкой, отварить до

мягкости, откинуть на дуршлакъ или рѣшето, половину мелко изрубить, протереть сквозь сито, обжарить въ кастрюлѣ въ 2 стол. лож. коровьяго или 3—4 стол. лож. постнаго масла, развести 12 стак. грибнаго отвара, приготовленнаго какъ сказано въ № 11, положить $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли и приправку (см. стр. 51), размѣшать, вскипятить, положить $\frac{1}{4}$ натертаго мускатн. орѣха и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ № (въ миску положить остальные шампиньоны, разрѣзанные начетверо или нашинкованные).

Провизія. Штукъ 20—25 шампиньоновъ.—1 лимонъ.— $\frac{1}{4}$ фунта сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.—1 луковица въ перьяхъ.—Моркови, петрушки, сельерея и порея по $\frac{1}{2}$ штукъ.— $1\frac{1}{2}$ столов. ложки муки.—2 столов. лож. коровьяго или 3—4 столов. лож. постнаго масла.— $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха.—Зелени петрушки.—(25 раковъ, $\frac{1}{2}$ стак. хереса или мадеры).

№ 24. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Очистить (см. стр. 22) 1 глубокую тарелку свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ, перемыть, разрѣзать ихъ, положить въ кастрюлю, налить 12 стак. горячей воды, положить 1 луковицу въ перьяхъ, коренья (по $\frac{1}{2}$ штукъ), $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. ложки соли и варить на легкомъ огнѣ, снимая накипь, часъ. Затѣмъ процѣдить, вынуть грибы, опустить ихъ въ холодную воду, процѣженный бульонъ же слить въ кастрюлю, положить приправку (см. стр. 51), размѣшать, положить грибы, нѣсколько ломтиковъ или сокъ изъ 1 лимона, дать вскипѣть и посыпать рубленой зеленью укропа и, кто желаетъ, натертымъ мускатнымъ орѣхомъ.

Провизія. 1 глубокая тарелка очищенныхъ свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ.—1 луковица.—Моркови, петрушки, сельерея и порея по $\frac{1}{2}$ штукъ.— $\frac{1}{2}$ —1 лимонъ.— $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.—($\frac{1}{4}$ мускат. орѣха).—Зелени укропа или петрушки.

Примѣчаніе. Если этотъ супъ подается скоромнымъ, то положить въ него 1 стаканъ сметаны.

№ 25. Супъ изъ рыбы съ рыбнымъ фаршемъ или фрикаделями.

Очистивъ и выпотрошивъ 1 судака фунта въ $2\frac{1}{2}$ или 3, какую-либо другую крупную, мясистую, нежирную рыбу, сполоснуть водой, мелко изрубить, истолочъ въ ступѣ, положить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли,

по $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго простого перца и натертаго мускат. орѣшка, мякишъ 1 бѣлаго хлѣба (въ 3 коп.), намоченный въ водѣ и отжатый, 2 яйца, если супъ готовится скоромный, или 3 столов. ложки (вровень) муки, если онъ постный; хорошенько размѣшать, изрубить, истолочь, скатать въ видѣ колбасы въ большой палецъ толщиною или катышки въ лѣсной орѣхъ, вскипятить соленую воду, опустить фаршъ, отварить до готовности (10 минутъ), которая узнается по тому, что онъ всплываетъ на верхъ. Налить въ кастрюлю 12 стак. холодной воды, положить 1 луковицу въ перьяхъ, коренья (по $\frac{1}{2}$ штукѣ), 2 чайн. ложки соли, 3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавров. листа, вскипятить, опустить 3 фунта очищенной, выпотрошенной и перемытой мелкой рыбы, а также кости и кожу съ рыбы, съ которой мясо употреблено на фрикадели, варить полчаса, тщательно снимая накипь. Затѣмъ процѣдить, положить въ миску фрикадели, облить супомъ и подавать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки или укропа. Если желаютъ подать въ супѣ картофель и коренья, то предварительно отварить ихъ въ процѣженномъ бульонѣ.

Провизія. 1 судакъ или другой крупной нежесткой рыбы фунта 3.—3 ф. мелкой рыбы.— $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.— $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха.— $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго простого перца.—1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.).—2 чайн. ложки соли.—1 яйцо или 3 стол. ложки муки.—1 луковица въ перьяхъ.—Моркови, порея, петрушки и селлерей, по $\frac{1}{2}$ штукѣ.—Зелени петрушки или укропа.—Штукъ 10 картофелю.—Моркови, петрушки и рѣпы, по $\frac{1}{2}$ штукѣ.

№ 26. Супъ изъ черники.

Взять 2 ф. свѣжей или 1 ф. сушеной черники, перебрать, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ (особенно сушеную), сложить въ кастрюлю, налить 12 стак. холодной воды, положить 1 верш. корицы, 2—3 гвоздики, наръзанную корку съ $\frac{1}{2}$ лимона и сахару по вкусу ($\frac{3}{4}$ —1 стаканъ), варить, мѣшая и снимая накипь, пока не полопается черника (отъ 20 до 30 минутъ свѣжая, и до 45 минутъ сушеная). Сложить въ миску отдѣльно отваренныя въ соленой водѣ мучныя влецки (см. отд. IV), сухари или гренки изъ бѣлаго хлѣба (см. тамъ же), облить черничнымъ супомъ и подавать.

Провизія. 1 ф. сушеной или 2 ф. свѣжей черники.—1 верш. корицы.—2—3 гвоздики.— $\frac{1}{2}$ лимона.— $\frac{3}{4}$ —1 стак. мелк. сахару.—На влецки или гренки особо.

№ 27. Супъ изъ яблокъ.

Вскипятить 12 стак. воды съ 1 вершкомъ корицы, 2—3 гвоздиками, $\frac{3}{4}$ —1 стак. мелкаго сахару и наръзанной коркой съ $\frac{1}{2}$ лимона, положить 10 цѣльныхъ сушеныхъ или разръзанныхъ надвое или начетверо, очищенныхъ отъ зернышекъ и сердцевины, свѣжихъ яблокъ (тѣ и другія нужно предварительно перемыть въ холодной водѣ) и варить на легкомъ огнѣ, не давая шибко кипѣть, пока яблоки не поспѣютъ, не давая имъ развариваться; положить въ миску отдѣльно отваренныя мучныя клецки (см. отд. IV), гренки изъ бѣлаго хлѣба (см. тамъ же) или сухарики, облить супомъ и подавать. Вмѣстѣ съ яблоками можно отварить и штукъ 5 свѣжихъ грушъ. Кто желаетъ, можетъ влить, минуты за 3 до подачи на столъ, 1 рюмку хереса или мадеры.

Провизія. Штукъ 10 свѣжихъ или сушеныхъ яблокъ средн. величины.—1 вершокъ корицы.—2—3 гвоздики.—Корку съ $\frac{1}{2}$ лимона.— $\frac{3}{4}$ —1 стак. мелкаго сахару.—На клецки или гренки особо.

№ 28. Супъ изъ вишенъ.

Очистить, перебрать и хорошенько вымыть 2 ф. свѣжихъ или сухихъ вишенъ (если берутся сушенныя, то перемыть ихъ въ нѣсколькихъ водахъ и затѣмъ размочить въ 12 стак. холодной воды), одну половину истолочь въ ступкѣ вмѣстѣ съ косточками, налить 12 стак. холодной воды (если супъ готовится изъ сушеныхъ вишенъ, то той водой, въ которой онѣ мокли), положить $\frac{3}{4}$ —1 стак. мелкаго сахару, 1 вершокъ корицы, 2—3 гвоздики и корку съ $\frac{1}{2}$ лимона и варить, пока вишни совершенно разварятся. Тогда процѣдить, протереть остатокъ сквозь сито, слить опять въ кастрюлю, положить остальную половину вишенъ (безъ косточекъ), сокъ изъ $\frac{1}{2}$ —1 лимона, варить до готовности вишенъ, влить 1 стаканъ краснаго вина или $\frac{1}{2}$ стак. малаги и подавать, посыпавъ мелко истолченной корицей съ гренками, бисквитами или клецками.

Провизія. 2 ф. свѣжихъ или сушеныхъ вишенъ.—1 стак. мелкаго сахару.—1 вершокъ корицы.—2—3 гвоздики.— $\frac{1}{2}$ —1 лимонъ.—1 чайн. ложка мелкой корицы.

№ 29. Супъ изъ вина съ саго.

Взять $\frac{3}{4}$ стак. саго-тапіока (лучше краснаго), опустить въ кипящую воду, вскипятить, откинуть на рѣшето, разделить холодною водою. Налить въ кастрюлю 6 стак. холодной воды и 2 бутылки столоваго вина (вмѣсто 1 стак. воды можно взять 1 стак. сока изъ вишенъ или красной смородины), положить 1 вершокъ корицы, 2—3 гвоздики, щепотку ($\frac{1}{4}$ чайн. ложки) толченаго мускат. цвѣта (по желанію), штукъ 5 истолченнаго кардамона, мелко наръзанную лимонную корку и $1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахару, вскипятить, выжать сокъ изъ 1 лимона, положить саго, варить, пока оно не сдѣлается прозрачнымъ, и подавать съ гренками или бисквитами.

Провизія. 2 бутылки столоваго краснаго вина. — $\frac{3}{4}$ стак. саго-тапіока. — 1 вершокъ корицы. — (1 ф. вишень или красной смородины). — 2—3 гвоздики. — 1 лимонъ. — $1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахару. — ($\frac{1}{4}$ чайн. ложки мускатнаго цвѣта и 5 шт. кардамона).

ОТДѢЛЪ III.

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ, СКОРОМНЫЕ И ПОСТНЫЕ.

№ 1. Окрошка мясная.

Взять $1\frac{1}{2}$ —2 ф. вареной или жареной говядины или телятины, наръзать маленькими кусочками, наръзать такъ же 4 крутыхъ яйца, 4—5 огурцовъ, 6—8 перышекъ зеленаго лука, сложить все это въ суповую чашку. Развести стаканъ сметаны 1 бутылкой квасу, вылить туда же, положить $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго простого перца и, кто желаетъ, 1 стол. ложку дѣланой горчицы, развести 2 бутылками кислыхъ щей (которые предварительно остудить на льду), опустить нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, посыпать рубленой зеленью укропа и подать. Кто желаетъ, можетъ положить въ окрошку сахару по вкусу.

Провизія. $1\frac{1}{2}$ —2 ф. холодной вареной или жареной говядины. — 4 яйца. — 4—5 свѣжихъ огурцовъ. — 6—8 перышекъ зеленаго лука. — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца. — $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли. —

$\frac{1}{2}$ лимона.—1 стаканъ сметаны.—2 бутылки кислыхъ щей и 1 бутылка квасу.—2 столовые ложки рубленой зелени укропа.—($\frac{1}{2}$ —1 стаканъ мелкаго сахару).

№ 2. Окрошка рыбная.

Приготавливается какъ предыдущая, только вмѣсто говядины взять 2— $2\frac{1}{2}$ ф. холодной вареной или жареной рыбы (лососины, осетрины, бѣлуги, судака и проч.), и если окрошка постная, то вмѣсто яицъ и сметаны, положить 1 стаканъ разрѣзанныхъ на небольшіе куски вареныхъ свѣжихъ или соленыхъ грибовъ и по столовой ложкѣ каперсовъ и оливоекъ.

№ 3. Окрошка мясная сборная.

Мелко нарѣзать $\frac{1}{2}$ ф. вареной или жареной говядины, столько же телятины, $\frac{1}{2}$ ф. вареной ветчины или солонины, мясо, снятое съ жареныхъ $\frac{1}{2}$ курицы, $\frac{1}{4}$ индѣйки (если есть) и $\frac{1}{2}$ тетерева, $\frac{1}{2}$ куропатки или 1 рябчика, 4 яйца, 4 свѣжихъ огурца (очищенные отъ верхней кожицы); сложить все это въ миску, положить 1 стаканъ мелко нарѣзаннаго зеленого лука, $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго простаго перца, 1 стол. ложку каперсовъ и столько же оливоекъ безъ косточекъ; развести 1 стак. сметаны, 1 бут. квасу, положить рубленой зелени укропа и эстрагона, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ и, кто желаетъ, 1 стол. ложку дѣланой горчицы (разведенной предварительно квасомъ) и мелкаго сахару по вкусу, влить 2 бут. остуженныхъ на льду кислыхъ щей и подавать.

Провизія. $\frac{1}{2}$ ф. вареной или жареной говядины.— $\frac{1}{2}$ ф. вареной или жареной телятины.— $\frac{1}{2}$ вареной или жареной курицы.—($\frac{1}{4}$ индѣйки).— $\frac{1}{2}$ жаренаго тетерева, $\frac{1}{2}$ куропатки или 1 рябчикъ.—4 яйца.—4 свѣжихъ огурца.—1 стак. мелко нарѣзан. зелен. лука.—1 стаканъ сметаны.— $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.— $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго простаго перца.—Каперсовъ и оливоекъ, по столов. ложкѣ.—2 столов. ложки съ верхомъ зелени укропа и 1 стол. л. эстрагона.— $\frac{1}{2}$ лимона.—1 бут. квасу и 2 бут. кислыхъ щей.—(1 стак. мелкаго сахару).

№ 4. Сборная рыбная окрошка.

Приготавливается какъ предыдущая, только вмѣсто говядины, курицы и проч., берется отъ 2 до $2\frac{1}{2}$ ф. снятаго съ костей мяса разной

вареной рыбы, свѣжей и соленой: лососины, семги, осетрины, бѣлуги, судака или сига, селедки и проч., и штукъ 25—30 отваренныхъ и очищенныхъ раковыхъ шеекъ и клешней. Если окрошка готовится постная, то она дѣлается безъ яицъ и сметаны. Можно также положить въ эту окрошку $\frac{1}{2}$ стакана мелко наръзанныхъ вареныхъ или маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ.

№ 5. Ботвинья.

Отварить въ соленой водѣ 1 ф. молодого, перебранного, очищенного и перемытого въ нѣсколькихъ водахъ шпината или свекольника, мелко изрубить, и если ботвинья готовится изъ шпината, то протереть его сѣвезъ сито. Сложить въ миску, положить туда же 4—5 наръзанныхъ маленькими четырехугольными кусочками огурцовъ, $\frac{1}{2}$ стакана мелко изръзаннаго зеленого лука и 2 стол. ложки съ верхомъ мелко изрубленной зелени укропа. Развести 1—2 стол. ложки дѣланой горчицы и $\frac{3}{4}$ до 1 стак. мелкаго сахару 1 бутылкой кислыхъ щей, вылить въ миску, положить туда же кусками наръзанную вареную и снятую съ костей крупную рыбу, какъ-то: осетрину, бѣлугу, лососину или сига и проч., очищенные шейки и клешни отъ 30—40 вареныхъ раковъ, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ и, кто желаетъ, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца, влить еще 2 бутылки остуженныхъ на льду кислыхъ щей, размѣшать и подавать.

Провизія. 1 ф. молодого шпината или свекольника. — $2\frac{1}{2}$ ф. лососины, осетрины или другой крупной рыбы. — Штукъ 30—40 крупныхъ раковъ. — $\frac{1}{2}$ стак. мелко наръзаннаго зеленого лука. — 2 стол. ложки съ верхомъ рубленаго зеленого укропа. — $\frac{3}{4}$ —1 стак. сахару. — $\frac{1}{2}$ лимона. — ($\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго простого перца).

Примѣчаніе. вмѣсто крупной рыбы, можно также подать ботвинью съ 3—4 селедками, очищенными отъ костей и наръзанными небольшими кусочками.

№ 6. Хлодникъ польскій.

Растереть $\frac{3}{4}$ стак. мелко наръзаннаго зеленого лука и мелко изрубленнаго укропа съ $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли; отварить въ водѣ 1 ф. молодого шпината и $\frac{3}{4}$ ф. молодого свекольника (каждый отдѣльно), откинуть на рѣшето, мелко изрубить, и шпинатъ протереть сѣвезъ сито. Сложить все это въ миску, положить туда же 4—5 мелко на-

рѣзанныхъ свѣжихъ огурцовъ, очищенныхъ отъ верхней кожицы, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго простого перца, 4 крупно изрубленные крутые яйца, нѣсколько ломтиковъ лимона, шейки и клешни отъ 50 вареныхъ раковъ, 2—3 стакана сметаны и, кто желаетъ, каперсовъ и оливокъ, развести все это остуженнымъ на льду квасомъ и подавать.

Провизія. $\frac{3}{4}$ стакана мелко нарѣзаннаго лука.—2—3 стол. ложки мелко изрубленн. молод. укропа.— $\frac{3}{4}$ фунт. молодого свекольника и $\frac{3}{4}$ фун. молодого шпината.—4 яйца.— $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.—4—5 свѣжихъ огурца.— $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго простого перца.—2—3 стак. сметаны.— $\frac{1}{2}$ лимона.—50 крупныхъ раковъ.—(Каперсовъ и оливокъ по стол. ложкѣ).—3 бут. квасу.

№ 7. Простокваша.

Налить въ горшокъ 3 бутылки цѣльнаго молока или, кто желаетъ, 2 бут. цѣльнаго молока и 1 бут. сливокъ, поставить въ теплое мѣсто, когда же загустѣетъ, то вынести на ледъ. Подается съ сахаромъ и корицей.

№ 8. Варенецъ.

Продержавъ 3 бут. цѣльнаго молока часа 3 на льду, перемѣшать, поставить въ довольно жаркую печь на 2 часа; по мѣрѣ образованія пѣнокъ погружать ихъ въ молоко. Когда молоко сдѣлается желтоват., вынести его напоребъ, остудить до теплоты парного молока, положить 3 стак. сметаны, утромъ перелить въ чашки и поставить на ледъ.

№ 9. Холодецъ изъ малины.

Сполоснуть въ холодной водѣ, перебрать, очистить 2 фунта малины, раздѣлить на 2 половины, одну изъ нихъ размять или истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь сито, подливая понемногу сливокъ, сметаны или молока, положить 1 стаканъ мелкаго сахара, развести остальными сливками, молокомъ или сметаной (всего 6 стакановъ), положить остальную половину малины, размѣшать, посыпать (кто желаетъ) мелкой корицей, застудить на льду и подавать съ пирожнымъ или бисквитами.

Провизія. 2 фунта малины.—1 стаканъ сахара.—6 стак. сливокъ, молока или сметаны.—(1 чайн. ложка мелкой корицы).

Примѣчаніе. Совершенно такъ же готовится холодецъ изъ земляники или клубники.

№ 10. Холодецъ заварной изъ клубники.

Очистивъ 2 фунта клубники, раздѣлить на 2 половины, одну размять, протереть сквозь сито. Сбить добѣла 4 желтка съ 1 стакан. мелкаго сахару, развести 6 стак. густыхъ сливокъ, поставить на плиту и мѣшать, пока не погустѣетъ, остудить, смѣшать съ протертыми ягодами, размѣшать, положить остальную половину ягодъ, остудить на льду и подавать съ мороженымъ, пирожными или бисквитами. Кто желаетъ, можетъ положить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки толченой ванили или 1 чайн. ложку мелкой корицы.

Провизія. 2 фунта клубники. — 1 стак. мелкаго сахару. — 6 стак. густыхъ сливокъ. — 4 желтка. — ($\frac{1}{2}$ чайн. ложки толченой ванили или 1 чайн. лож. корицы).

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ готовится заварной холодецъ изъ земляники и малины.

№ 11. Холодецъ изъ вишенъ съ виномъ.

Очистить, перебрать и вымыть 3 фунта спѣлыхъ вишенъ, вынуть изъ нихъ косточки, двѣ трети ихъ размять или истолочь въ ступкѣ, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкой корицы, 2—3 истолченными гвоздиками и цедрой съ $\frac{1}{2}$ лимона, дать постоять съ часъ, затѣмъ развести 3 стаканами отварной воды или краснаго вина, процѣдить, выжать чрезъ салфетку, положить $1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахару, размѣшать, влить 1 бутылку краснаго вина, сокъ изъ 1 лимона, положить остальныя вишни, застудить на льду и подавать съ пирожными или бисквитами. Вмѣсто вина и воды, можно взять густыхъ сливокъ или сметаны и сливокъ.

Провизія. 3 фунта спѣлыхъ черныхъ вишенъ. — $1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахару. — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкой корицы. — 2—3 гвоздики. — 1 лимонъ. — 1 или 2 бутылки краснаго вина, или 2 бутылки сливокъ, или же 1 бут. сливокъ и 2 стак. сметаны.

Примѣчаніе. Совершенно такъ же готовится холодецъ на винѣ изъ другихъ ягодъ.

№ 12. Супъ миндальный постный.

Очистить $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго и штукъ 6 горькаго миндаля (для чего обварить его кипяткомъ, дать полежать минутъ пять и затѣмъ

снять верхнюю кожицу), истолочь въ ступкѣ, подливая понемногу холодной воды, затѣмъ развести $5\frac{1}{2}$ стак. холодной воды, процѣдить, выжать чрезъ салфетку, положить $1-1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахару, остудить на льду. Положивъ въ миску отдѣльно отвареннаго риса (кто желаетъ:—съ изюмомъ и корицей), облить миндальнымъ молокомъ и подавать.

Провизія. $\frac{1}{2}$ фунта очищеннаго сладкаго и штукъ 6 горькаго миндаля.— $1-1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахару.—1 стак. риса.—($\frac{1}{2}$ стак. кишмишу и $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкой корицы).

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ подается холодный рисъ со сливками или коровьимъ молокомъ.

№ 13. Холодецъ шоколадный.

Растереть добѣла 4 яичныхъ желтка съ 1 стак. мелкаго сахару, всыпать 1 плитку истертаго на теркѣ шоколада, развести, мѣшая, 6 стак. густыхъ сливокъ, поставить на плиту и держать, мѣшая, пока не загустѣетъ. Тогда положить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелко истолченной ванили или 20 капель настойки ея, размѣшать, остудить на льду и подавать съ бисквитами или мороженымъ, которое можно или подать отдѣльно, или опустить въ него ложкой передъ подачей къ столу.

Провизія. 4 желтка.—1 стак. мелкаго сахару.—1 плитка ($\frac{1}{4}$ ф.) шоколада.—6 стак. сливокъ.— $\frac{1}{2}$ чайн. ложки толченой ванили или 20 капель настойки ванили.

№ 14. Холодецъ съ мерингою.

Размѣшать добѣла 4 яичныхъ желтка съ 1 стак. мелкаго сахару, развести 6 стак. сливокъ или цѣльнаго молока, поставить на плиту и держать, мѣшая, пока не загустѣетъ; затѣмъ положить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкой ванили или корицы, размѣшать, остудить на льду. Сбить густую пѣну изъ 4 яичныхъ бѣлковъ, подсыпая понемногу $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахару и $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкой корицы, положить столов. ложкой на бумагу, поставить въ печь. Когда засушатся, вынуть, снять съ бумаги, остудить, налить въ миску холодецъ, опустить мерингу и подавать.

Провизія. 4 яйца.— $1\frac{1}{2}$ стак. сахару.—6 стак. сливокъ или цѣльнаго молока.— $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкой ванили или корицы.

ОТДѢЛЪ IV.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КЪ СУПАМЪ И ГАРНИРЫ КЪ РАЗЛИЧНЫМЪ КУШАНЬЯМЪ.

№ 1. Разварной рисъ.

Перемыть $\frac{3}{4}$ стакана риса въ 2 или 3 водахъ, сложить въ небольшую кастрюлю, налить 3 стак. холодной воды и варить на легкомъ огнѣ, помѣшивая по временамъ. Когда рисъ начнетъ развариваться, положить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, 1 столов. ложку коровьяго (или постнаго) масла и, кто желаетъ, $\frac{1}{4}$ натертаго мускатнаго орѣха и варить, помѣшивая, до готовности. Когда будетъ готовъ, лишнюю воду слить (для чего откинуть на дуршлакъ или рѣшето), потомъ сложить въ формочки или чашки, которыя предварительно сполоснуть холодной водой и на дно положить немного рубленой зелени петрушки, остудить, вынуть и подать къ супу или прямо опустить въ послѣдній. Такимъ образомъ готовится, однако, разварной рисъ, подаваемый къ мяснымъ супамъ, вареной и жареной говядинѣ; для молочныхъ же суповъ и прочихъ блюдъ онъ просто разваривается въ соленой водѣ.

Провизія. $\frac{3}{4}$ стак. рису.—1 стол. ложка коровьяго или постнаго масла.— $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.— $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха.—Зелени петрушки.

№ 2. Разварная перловая крупа.

Разварить $\frac{3}{4}$ стак. перлов. крупы-голландки въ соленой водѣ, положить 1 стол. ложку масла и, кто желаетъ, натертаго мускатнаго орѣха, выбить добѣла и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №.

№ 3. Разварное саго.

Отварить въ соленой водѣ $\frac{3}{4}$ —1 стак. саго-тапиока, откинуть на дуршлакъ или рѣшето, перелить холодною водою.

№ 4. Жареная гречневая каша.

Взять 2—3 стакана крутой гречневой каши (см. каши), распустить на сковородѣ 3 стол. лож. коровьяго или 3—4 стол. лож. постнаго

масла, поджарить въ немъ 2 мелко искрошенные луковицы и затѣмъ кашу. Подается ко шамъ.

№ 5. Гречневая каша, жареная ломтиками.

Сварить размазню изъ $\frac{1}{2}$ фунт. мелкихъ или среднихъ гречневыхъ крупъ (см. каши), вылить въ неглубокую четырехугольную форму или просто на глубокую тарелку, сполоснутая холодною водою, дать застыть, наръзать ломтиками въ палецъ толщиною, обвалить въ яйцѣ и мелко истолченныхъ сухаряхъ (постную кашу не обваливать или же обвалить въ муцѣ), распустить на сковородѣ 1—2 стол. ложки масла и обжарить ломтики съ обѣихъ сторонъ. Подается ко шамъ.

Провизія. $\frac{1}{2}$ фунт. мелкихъ или среднихъ гречневыхъ крупъ — $\frac{1}{4}$ чайн. ложки соли, — 1—2 яйца и шт. 5 сухарей или 3—4 стол. ложки муки. — 1—2 стол. лож. масла.

№ 6. Точеные коренья.

Нарѣзать звѣздочками, треугольниками или другими фигурками морковь, рѣпу или брюкву (по штукѣ), $\frac{1}{2}$ сельсерея, $\frac{1}{2}$ петрушки, 1 кочанъ цвѣтной капусты и штукъ 5 спаржи и отварить въ соленой водѣ или бульонѣ. Такъ же вырѣзается и картофель.

№ 7. Греночки изъ бѣлаго хлѣба.

Взять 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.), разрѣзать его сперва на ломтики въ палецъ толщиною, а потомъ каждый ломтикъ на маленькіе четырехугольные кусочки, растопить на сковородѣ $\frac{1}{2}$ —1 стол. ложку масла, положить греночки, поставить въ печь (на 10—15 минутъ) и, помѣшивая, зарумянить со всѣхъ сторонъ.

№ 8. Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ сахаромъ (армериттеръ).

Разрѣзать 1— $1\frac{1}{2}$ бѣлыхъ хлѣба (въ 3 коп.) на ломтики въ палецъ толщиною, распустить въ 1 стак. молока 1 стол. ложку (вровень) мелкаго сахару, налить на блюдо, положить ломтики хлѣба; когда намокнуть съ одной стороны, перевернуть на другую, обвалить каждый въ яйцѣ, распустить на сковородѣ 1— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. коровьяго масла, дать закипѣть, положить гренки, обжарить съ обѣихъ сторонъ. Постные гренки вымачиваются въ водѣ съ сахаромъ и жарятся въ пост-

номъ маслѣ. Эти гренки подаются или отдѣльнымъ блюдомъ съ вареньемъ, сахаромъ и корицею, или къ соусу изъ турецкихъ бобовъ, шпината и зеленого горошка.

Провизія. 2—2½ бѣлыхъ хлѣба (въ 3 коп.).—1 стак. молока.—1 стол. ложка (вровень) мелкаго сахару.—2 яйца.—1—1½ стол. ложки коровьяго или 2—3 л. постнаго масла.

№ 9. Гренки съ сыромъ.

Разрѣзать 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.) на ломтики въ $\frac{3}{4}$ —1 палецъ толщиною, намазать каждый столовымъ или чухонскимъ масломъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, меццерскимъ или голландскимъ сыромъ, распустить на сковородѣ или листѣ $\frac{1}{2}$ стол. ложки масла, положить гренки (ихъ можно также разрѣзать надвое или начетверо), сыромъ, вверхъ, и поставить минутъ на 5—10 въ печь. Подаются къ разнымъ супамъ.

Провизія. 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.).—2 стол. ложки чухонскаго масла.— $\frac{1}{8}$ фунта сыра пармезана, голландск. или меццерскаго.

№ 10. Гренки съ мяснымъ фаршемъ.

Мелко изрубить $\frac{1}{2}$ фунта вареной или жареной говядины или телятины съ 1 луковицею (кто желаетъ), посолить, поджарить въ 1 стол. ложкѣ масла, положить 2—3 мелко истолченныхъ сухаря, 1 яйцо, 2 стол. ложки сметаны, чайн. ложку зелени петрушки или укропа и, кто желаетъ, $\frac{1}{4}$ чайн. ложки натертаго мускатнаго орѣха и столько же мелкаго простого перца, размѣшать, намазать этимъ фаршемъ ломтики 1 бѣлаго хлѣба, положить на намазанный масломъ ($\frac{1}{2}$ столовой ложки) листъ и поставить минутъ на 5 въ печь.

Провизія. 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.).— $\frac{1}{2}$ ф. вареной или жареной говядины или телятины.— $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.—(1 луковица).—2—3 простыхъ сухаря.— $1\frac{1}{2}$ столовые ложки чухонскаго масла.—2 стол. ложки сметаны.—1 яйцо.— $\frac{1}{4}$ чайной ложки мелкаго простого перца.

№ 11. Обыкновенныя мучныя клецки.

Размѣшать добѣла или растопить 3 столовые ложки масла (въ послѣднемъ случаѣ мѣшать, пока не остынетъ), вбить 3 желтка, по-

ложить 1 чайн. ложку (вровень) соли, хорошенько размѣшать, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана муки, хорошенько выбить ложкой, развести $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, размѣшать, всыпать еще 1 стаканъ муки, выбить ложкой, чтобы не было комковъ, подлить еще $\frac{1}{2}$ стакана воды, размѣшать, подсыпать остальную муку, выбить ложкой, чтобы не было комковъ, положить пѣну изъ 3 бѣлковъ, хорошенько размѣшать, бить минуты 3, брать чайной ложкой тѣсто (смачивая ее каждый разъ холодною водою), опускать въ кипящую воду или бульонъ, отварить клецки до готовности (что узнается по тому, что онѣ всплываютъ на верхъ) и выбрать ихъ дуршлаковою ложкою на рѣшето или дуршлякъ. Клецки подаются въ разныхъ супахъ, а также какъ отдельное блюдо съ поджареннымъ масломъ и, кто любитъ, съ лукомъ.

Провизія. 1 фунтъ муки.—3 стол. ложки масла.—1 чайн. ложка соли.—3 яйца.

Примѣчаніе. Можно приготовить эти клецки постными. Въ такомъ случаѣ въ нихъ не слѣдуетъ класть яицъ, а замѣсить такимъ же образомъ тѣсто на постномъ маслѣ покруче.

№ 12. Клецки изъ мелкихъ сухарей или бисквитныхъ.

Приготавливаются, какъ предыдущія, только берется $1\frac{1}{2}$ стак. мед-ко истолченныхъ сухарей и $1\frac{1}{2}$ стакана муки.

№ 13. Клецки картофельныя.

Приготавливаются какъ № 11, съ тою только разницею, что берется 2 стакана муки и 1 стаканъ протертаго картофельнаго пюре (см. ниже), которое нужно положить подъ самый конецъ, послѣ муки. Въ эти клецки можно положить стъ 4 до 5 столовыхъ ложекъ масла и 4 яйца.

Примѣчаніе. Совершенно такъ же приготавливаются клецки изъ моркови, рѣпы и брюквы.

№ 14. Клецки изъ рису.

Отварить $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ст. рису, какъ сказано въ № 1 (съ мускатнымъ орѣхомъ и масломъ), сдѣлать жидкое тѣсто для клецокъ изъ 2 стакановъ муки, какъ сказано въ № 11, размѣшать, положить пѣну изъ 3 яицъ и далѣе поступать, какъ сказано въ № 11.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ приготавливаются клецки изъ манной, смоленской и перловой крупы.

№ 15. Катышки изъ рису.

Разварить 1 стаканъ рису въ соленой водѣ или бульонѣ, откинуть на рѣшето или дуршлакъ, перелить холодною водою, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ на-тертаго мускатнаго орѣха, $\frac{1}{4}$ чайной ложки мелкаго перца, 1 мелко вскрошенной луковицей, поджаренной въ $\frac{1}{2}$ стол. ложк. масла, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{4}$ рѣпы, $\frac{1}{4}$ петрушки и $\frac{1}{4}$ селлера, отваренныхъ и мелко искрошенныхъ, вбить 2 яйца, хорошенько размѣшать, сдѣлать катышки, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить въ 1 стол. ложкѣ масла, обсыпать рубленой зеленью петрушки и подать къ супу.

Провизія. 1 стаканъ рису.— $\frac{1}{4}$ чайной ложки мелкаго перца.— $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха.—1 луковица.— $\frac{1}{2}$ стол. ложки масла.— $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{4}$ рѣпы, $\frac{1}{4}$ петрушки, $\frac{1}{4}$ селлера.—3 яйца.—3—4 сухаря; зелени петрушки.

№ 16. Заварныя клецки.

Вскипятить $1\frac{1}{2}$ стакана воды, положить 3—4 столовые ложки масла, $\frac{3}{4}$ чайной ложки соли, дать вскипѣть, всыпать, мѣшая, $2\frac{1}{2}$ —3 стакана муки, бить веселкой, не снимая съ огня, минуты 3, пока тѣсто не станетъ отставать отъ кастрюли; затѣмъ остудить, вбить 2 яйца, всыпать зелени петрушки, размѣшать, брать чайной ложкой, опускать въ кипящую воду и далѣе поступать, какъ сказано въ № 11.

Провизія. $2\frac{1}{2}$ —3 стакана муки.— $\frac{3}{4}$ чайной ложки соли.—3—4 стол. ложки масла;—рубленой зелени петрушки.

№ 17. Бисквитныя клецки.

Растереть добѣла или растопить 2 столовые ложки столоваго или чухонскаго масла, вбить 5 желтковъ, положить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной и $\frac{1}{2}$ стакана картофельной муки, размѣшать, вбить пѣну изъ 5 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ четырехугольную форму или кастрюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную мелко истолченными сухарями, и поставить на 15—20 минутъ въ печь. Когда испечется, вынуть изъ печи, дать немного остыть, выложить изъ формы, разрѣзать на небольшіе четырехугольные кусочки и опустить въ супъ.

Провизія. 2 стол. ложки столоваго или чухонскаго масла.— $\frac{1}{2}$ стак. пшеничной и $\frac{1}{2}$ стакана картофельной муки.— $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.—5 яицъ.— $\frac{1}{2}$ стол. ложки чухонскаго масла.—2 сухаря.

№ 18. Клецки изъ раковъ.

Взять 3—4 столовыя ложки раковаго масла, приготовленнаго, какъ сказано выше (см. стр. 62: супъ изъ раковъ), растереть съ 3 желтками, положить мякишъ 1 бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молоко и отжатаго, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, $\frac{1}{4}$ чайной ложки натертаго мускатнаго орѣха, $\frac{1}{4}$ чайной ложки мелкаго перца, 1 столовую ложку рубленой зелени петрушки, очищенныя и крупно изрубленныя шейки и клешни отъ 25 варенныхъ раковъ, хорошенько размѣшать, вбить пѣну изъ 3 бѣлковъ, хорошенько размѣшать и отварить въ соленой водѣ или супѣ, какъ сказано въ № 11.

Провизія. 4—5 стол. ложекъ масла. — 25 раковъ. — 3 яйца. — $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли. — 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.) — $\frac{1}{4}$ чайной ложки мелкаго перца. — $\frac{1}{4}$ чайной ложки натертаго мускатнаго орѣха. — 1 столовая ложка рубленой зелени укропа.

№ 19. Лапша.

Разбить 1 яйцо съ $\frac{1}{4}$ стакана воды, положить $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, всыпать мало-по-малу $1\frac{1}{2}$ стак. пшеничной муки, замѣсить крутое тѣсто, выложить на столъ, подсыпавъ муки, повалять, чтобы тѣсто сдѣлалось сильно крутымъ, раскатать пластомъ въ спинку столоваго ножа толщиною и нашинковать наискось маленькими тоненькими ниточками. Пересыпать немного мукою, дать полежать съ $1\frac{1}{2}$ — 1 часъ, опустить въ кипящую воду, отварить до готовности (10 минутъ), которая узнается по тому, что лапша всплываетъ на верхъ, откинуть на рѣшето или дуршлакъ, перелить холодною водою и затѣмъ употребить по назначенію.

Провизія. 1 яйцо. — $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли. — 2 стакана пшеничной муки.

№ 20. Лазанки.

Приготавливаются какъ лапша, съ тою только разницею, что онѣ нарѣзаются косыми четырехугольными кусочками.

№ 21. Ушки съ мяснымъ фаршемъ.

Приготовивъ и тонко раскатавъ лапшаное тѣсто (см. № 19), нарѣзать его маленькими четырехугольными кусочками, положить на ка-

ждый $\frac{1}{2}$ чайной ложки мясного фарша, приготовленного, какъ сказано въ № 27 этого отдѣла, зашпатель каждый въ видѣ треугольника и отварить въ соленой водѣ (см. № 11) или бульонѣ.

№ 22. Ушки съ грибнымъ фаршемъ.

Приготавливаются какъ предыдущіе. Приготовление грибного фарша см. № 29 этого отдѣла.

№ 23. Яйца.

Яйца варятся всмятку, въ мѣшечекъ или въ крутую. Въ первомъ случаѣ ихъ нужно опустить въ крутой кипятокъ на 5 минутъ, во второмъ—на 7—8, и въ послѣднемъ—на 10—12 минутъ. Вынувъ яйца, нужно опустить ихъ въ холодную воду. Крутыя и въ мѣшечекъ подаются очищенными.

№ 24. Фаршированные яйца.

Сварить въ крутую 4 яйца, разрѣзать острымъ ножомъ вдоль на двѣ половины такъ, чтобы не повредить скорлупы, выбрать середину, изрубить, смѣшать съ $\frac{3}{4}$ чайн. ложки соли, 1 стол. ложкою растопленного масла, мелкимъ перцемъ, рубленую зелень петрушки и 1 сырымъ яйцомъ, хорошенько размѣшать, начинить этимъ фаршемъ скорлупки, сравнять ножомъ, сложить вмѣстѣ по двѣ половинки, смазать сырымъ яйцомъ, обсыпать мелко истолченными сухарями и вставить минутъ на 5 въ печь.

Провизія. 5 яицъ.— $\frac{3}{4}$ чайн. л. соли.—1 стол. л. сливочнаго или столоваго масла.— $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца.—1 чайн. лож. рубленой зелени петрушки или укропа.—3—4 сухаря.

№ 25. Макароны и вермишель.

Взять $\frac{1}{4}$ ф. макаронъ или вермишели, наломать и отварить въ соленой водѣ или супѣ. Первые варить 10, а послѣднюю—5—6 минутъ.

№ 26. Фрикадели изъ говядины.

Вымывъ 1 фунтъ жирной говядины или телятины, мелко изрубить, выбрать жилы, положить соли, мелкаго перца, мякиша бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и отжатаго, натертаго мускатнаго орѣха и, кто

желаетъ, $\frac{1}{2}$ —1 мелко искрошенную и поджаренную въ 1 стол. ложкѣ луковицу, вбить 1—2 яйца, хорошенько размѣшать, надѣлать катышки въ лѣсной орѣхъ величиною, опустить въ бульонъ или кипящую соленую воду и отварить до готовности (10 минутъ), которая узнается по тому, что фрикадели всплываютъ наверхъ.

Провизія. 1 фунтъ мякотной говядины или телятины.—1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.).— $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца.— $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха.—1—2 яйца.— $\frac{3}{4}$ чайной ложки соли.—($\frac{1}{2}$ —1 луковица и 1 стол. ложка масла).

№ 27. Мясной фаршъ.

Вымыть и мелко изрубить 1 ф. мякотной говядины или телятины, выбрать жилки, смѣшать съ 1 мелко изрубленною луковицею (кто желаетъ), поджарить въ 2 столовыхъ ложкахъ масла, положить мякишъ 1 бѣлаго хлѣба, $\frac{1}{4}$ натертаго мускатнаго орѣха, 1 чайную ложку соли, $\frac{1}{4}$ чайной ложки мелкаго простого перца, рубленой зелени петрушки, вбить 2 яйца, хорошенько размѣшать и истолочь въ ступицѣ. Этотъ фаршъ употребляется для пирожковъ и ушковъ или подается въ супѣ вмѣсто фрикаделекъ. Въ последнемъ случаѣ нужно скатать его въ видѣ одной или нѣсколькихъ колбасокъ въ палецъ толщиною, отварить въ соленой водѣ, наръзать наискось маленькими кружечками и опустить въ супъ.

Провизія. 1 ф. мякотной говядины или телятины.—1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.).—1 луковица.—1 чайн. лож. соли.—1 стол. ложка масла.— $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелкаго перца.— $\frac{1}{4}$ мускатн. орѣха.—2 яйца.—(Зелени петрушки).

№ 28. Рыбный фаршъ.

Выпотрошивъ, вычистивъ и вымывъ судака, щуку или другую крупную рыбу, снять ее съ костей, мелко изрубить съ 1 луковицею, положить $\frac{3}{4}$ чайн. ложки соли, $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго простого перца, 1 стол. ложку столоваго или чухонскаго масла, мякишъ 1 бѣлаго хлѣба (намоченнаго въ водѣ и отжатаго) и, кто желаетъ, $\frac{1}{4}$ натертаго мускатнаго орѣха; какъ можно мельче изрубить, вбить яйца, хорошенько размѣшать, скатать въ видѣ колбасы или фрикаделей и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №.

Провизія. Судака, щука или другая крупная рыба, фунта въ $2\frac{1}{2}$. — 1 луковица. — 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.). — $\frac{3}{4}$ чайн. ложки соли. — $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелкаго перца. — 1 стол. лож. столоваго или чухонскаго масла. — 2 яйца. — $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха.

Примѣчаніе. Этотъ фаршъ употребляется также (неваренымъ) для пирожковъ.

№ 29. Грибной фаршъ.

Взять $\frac{1}{4}$ фунта сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, перемыть, положить часа на 2 въ молоко, отварить въ соленой водѣ съ 1 луковицей и кореньями (по $\frac{1}{2}$ штукѣ), откинуть на рѣшето, мелко изрубить, слегка поджарить, съ $\frac{1}{2}$ — 1 мелко искрошенной луковицей, въ 1 стол. ложкѣ масла; смѣшать съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, положить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго простого перца и, кто желаетъ, $\frac{1}{4}$ натертаго мускат. орѣха, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 1 чайную ложку рубленой зелени петрушки или укропа; вбить 2 яйца, хорошенько размѣшать, скатать въ колбасу и далѣе поступать, какъ сказано въ № 27. Этотъ фаршъ употребляется также для пирожковъ и ушковъ.

Провизія. $\frac{1}{4}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ. — 2 луковицы. — Моркови, петрушки, сельерея и порея, по $\frac{1}{2}$ штукѣ. — 1 стол. лож. масла. — 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.). — $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца. — $\frac{1}{4}$ мускатн. орѣшка. — 1 чайная ложка рубленой зелени петрушки. — $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли. — 1 бут. молока.

№ 30. Фаршъ изъ икры постный.

Взять судака, щуку, окуней или какой-либо другой рыбы съ икрою, очистить, выпотрошить, перемыть, снять мясо съ костей, вынуть икру, посолить (1 чайн. чажку соли), мелко изрубить, положить $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца, 1 мелко наръзанную и поджаренную въ 2 стол. лож. масла луковицу, мякишъ 1 бѣлаго хлѣба (намоченный въ водѣ и отжатый), 1 чайн. лож. рубленой зелени укропа, 1 стол. лож. муки и, кто желаетъ, $\frac{1}{4}$ натертаго мускатн. орѣха, хорошенько размѣшать, истолочь, протереть чрезъ сито, скатать въ видѣ колбасы и далѣе поступать, какъ сказано въ № 27.

Провизія. Судака или другой рыбы съ икрою фунта $2\frac{1}{2}$. — 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.). — 1 луковица. — 2 стол. лож. постнаго

масла. — 1 чайн. ложка соли. — Зелени укропа. — 1 стол. ложка муки. — ($\frac{1}{4}$ мускатн. орѣха). — $\frac{1}{4}$ чайн. лож. перца.

Примѣчаніе. Этотъ фаршъ можно приготовить и скоромнымъ. Въ такомъ случаѣ нужно вымочить бѣлый хлѣбъ въ молокѣ и положить вмѣсто муки 2 яйца и, вмѣсто постнаго, чухонскаго масла.

ОТДѢЛЪ V.

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ, РАСТЕГАИ и ПАСТЕТЫ.

1. Общія правила.

1. Мука берется самая сухая и просѣянная.
2. Тѣсто на дрожжахъ ставится съ вечера или часовъ за 8 до печенія (въ послѣднемъ случаѣ взять въ $1\frac{1}{2}$ раза больше дрождей), слоеное же, заварное и рассыпчатое приготавливаются за часъ или 2 до подачи на столъ.
3. Дрожди употребляются сухія или жидкія.
4. Тѣсто кислое надо всегда ставить на опарѣ (см. ниже), а не прямо на дрожжахъ, такъ какъ оно въ первомъ случаѣ выходитъ несравненно нѣжнѣе, пышнѣе и легче.
5. Кислое тѣсто мѣсится руками или выбивается веселкой до тѣхъ поръ, пока оно не будетъ начисто отставать отъ рукъ, горшка, стола или корытца.
6. Тѣсту на дрожжахъ нужно давать подыматься 3 раза: 1) растворивъ, 2) замѣсивъ, и 3) на листѣ (когда изъ него уже изготовленъ пирогъ и пр.).
7. Растворивъ или замѣсивъ тѣсто на дрожжахъ, нужно покрыть его въ нѣсколько разъ сложеннымъ полотенцемъ и поставить въ теплое, но отнюдь не горячее мѣсто.
8. Масло для тѣста должно быть жирное, не водянистое. Для кислаго и заварного тѣста лучше брать русское масло, для слоенаго же и рассыпчатого — столовое или чухонское.
9. Тѣсто на дрожжахъ должно быть настолько густо, чтобы оно рѣзалось ножомъ, не тянулось и не приставало къ рукамъ. Тѣсто должно быть упруго, пузыристо и, слегка придавленное, тотчасъ же выправляться.

10. Всякаго рода пироги, пирожки и пр. смазываются: скоромная — яйцомъ, а постныя — постнымъ масломъ.

11. Пироги и пр. изъ кислаго тѣста ставятся въ жарко испoпленную печь, изъ слоенаго же, заварного и разсыпчатаго—въ легко испoпленную.

Вынуть изъ печи пироги и пр., покрываютъ минутъ на 5 вдвое или втрое сложеннымъ полотенцемъ или салфеткой.

II. Приготовление разнаго рода тѣста.

а) Тѣсто кислое или на дрожжахъ.

Его нужно ставить на опарѣ, которая готовится слѣдующимъ образомъ: 3 чайныя ложки жидкихъ или отъ 3—4 $\frac{1}{2}$ *) зол. сухихъ дрожжей (вообще нужно брать по 1 чайн. ложкѣ жидкихъ или по 1—1 $\frac{1}{2}$ зол. сухихъ дрожжей на каждый фунтъ муки) развести 5 столов. ложк. тепловатой воды, положить 3 стол. ложки муки, хорошенько размѣшать, покрыть тряпкой и поставить минутъ на 5—15 въ теплое мѣсто. Когда опара поднимется шапкой, вылить ее въ горшокъ, развести 5 стаканами тепловатой воды, всыпать мало-помалу, помѣшивая веселкой, 1 $\frac{1}{2}$ фунта муки, хорошенько выбить веселкой (бить минутъ 5), посыпать мукой, покрыть горшокъ вдвое или вчетверо сложеннымъ полотенцемъ или салфеткой и поставить его въ теплое мѣсто на сложенное въ нѣсколько разъ полотенце. Утромъ часовъ въ 8 (если тѣсто хорошо поднялось, а то позже) выбить тѣсто веселкой, положить отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ фунта растопленнаго коровьяго (остуженаго) или постнаго масла, 2 чайн. ложки мелкой соли, хорошенько выбить веселкой, вбить 3 желтка, опять выбить веселкой, потомъ положить пѣну изъ 5 бѣлковъ, мѣсить руками или веселкой до тѣхъ поръ, пока тѣсто не станетъ отставать отъ рукъ (минутъ 15), посыпать сверху тѣста немного муки, накрыть горшокъ и поставить въ теплое мѣсто часа на 3, чтобы тѣсто поднялось вторично. Затѣмъ (если тѣсто поднялось, а то оставить его еще на $\frac{1}{2}$ —1 часъ), обмакнувъ руки въ масло, выложить его

*) Кусокъ въ большой лѣсной орѣхъ.

на столъ, подсыпавъ муки, повалить его на столъ минуты 2, раскатать *) и сдѣлать изъ него пирогъ, кудебяку и пр., какъ описано ниже.

б) Слоеное тѣсто.

Разбить въ горшкѣ или другой посудѣ 1 яйцо, развести его 2 стак. холодной воды, положить 1 чайн. ложку мелкой соли, подсыпать мало-по-малу 2 фунта муки, замѣсить довольно крутое тѣсто, однако мягче лашпаного; выложить на столъ, подсыпавъ муки, повалить, разрѣзать на 4, 6, 8 и т. д. кусковъ (смотря по тому, сколько желаютъ имѣть слоевъ въ тѣстѣ), раскатать каждый въ лепешку въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною, посыпать сверху немного мукой, взять такую лепешку, положить на нее небольшіе кусочки масла **), въ ширину пальца другъ отъ друга, накрыть другой лепешкой, уложить на него также кусочки масла, покрыть третьей лепешкой и т. д., за исключеніемъ самой верхней, на которую не надо класть масла. Затѣмъ раскатать въ пластъ потребной величины и сдѣлать пирогъ, пирожки и пр. Или: раскатавъ приготовленное тѣсто въ пластъ потребной величины, въ полпальца толщиною, уложить на одну половину его, какъ сказано выше, кусочками масла и посыпать слегка мукою, накрыть другою половиною, уложить опять половину масломъ, покрыть другою половиною (при этомъ можно также каждый разъ раскатывать тѣсто, но въ такомъ случаѣ больше пойдетъ масла) и т. д., раза 4, 6, 8, смотря сколько желаютъ имѣть слоевъ. Далѣе поступать, какъ сказано выше. При приготовленіи постнаго слоенаго тѣста, нужно такимъ же образомъ смазывать каждую лепешку или половину раскатаннаго тѣста. На каждый фунтъ муки нужно брать отъ $\frac{1}{2}$ до 1 фунта отжатаго чухонскаго или отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ ф. постнаго масла. Когда пироги и пр. готовятся не тотчасъ, то совершенно приготовленное слоеное тѣсто нужно вынести пока въ холодное мѣсто на погребъ; лѣтомъ же лучше всего слить тѣсто на погребъ.

в) Разсыпчатое тѣсто.

Растереть добѣла въ каменной чашкѣ 1 фунтъ масла, вбить 3 желтка и 1 яйцо, хорошенъко размѣшать, влить $\frac{1}{2}$ стакана коньяку,

*) Кто желаетъ, можетъ прослбить кислое тѣсто, какъ сказано ниже.

**) Для слоенаго тѣста нужно брать холодное (со льда) и хорошо отжатоe масло.

рома или французской водки, положить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли (если масло малосольно), хорошенько размѣшать, всыпать мало-по-малу, мѣшая, 2 фунта муки, хорошенько вымѣсить веселкой или ложкой, дать постоять минутъ 15 въ холодномъ мѣстѣ, затѣмъ выложить на столъ, подсыпавъ муки, раскатать лепешкой въ полпальца толщиною и сдѣлать пирогъ или пастетъ, какъ сказано ниже. Такимъ же образомъ готовится постное разсыпчатое тѣсто.

г) *Заварное тѣсто.*

Вскипятить 5 стакановъ воды съ $\frac{1}{2}$ —1 фунтомъ коровьяго (лучше русскаго) или постнаго масла и $1\frac{1}{3}$ —2 чайн. ложками соли, влить $\frac{1}{4}$ стак. рома, коньяку или французской водки, дать закипѣть ключомъ, всыпать, мѣшая веселкой, $2\frac{1}{2}$ —3 фунта муки, чтобы заварилось крутое тѣсто, мѣшать, бить и поворачивать тѣсто веселкой, не снимая съ огня, пока оно не станетъ начисто отставать отъ кастрюли или веселки; тогда снять съ огня, остудить, вбить 2 яйца, хорошенько вымѣшать, выложить на столъ, подсыпавъ муки, раскатать и сдѣлать пирогъ и пр., какъ сказано ниже.

д) *Лепшаное тѣсто.*

Описано выше (см. стр. 78, № 19).

е) *Тѣсто, замѣняющее слоеное *).*

Растереть добѣла 1 фунтъ коровьяго масла, вбить 6 яицъ, мѣшать, пока яйца не соединятся съ масломъ, влить $\frac{3}{4}$ —1 стаканъ сотерна или вообще бѣлаго столоваго вина, всыпать, мѣшая, до 3 фунтовъ муки, вымѣсить хорошенько тѣсто веселкой, положить отъ $\frac{1}{2}$ до 2 чайн. лож. соли, смотря по солоности масла, вымѣсить, выложить тѣсто на столъ, посыпанный мукою, и бить тѣсто скалкою $\frac{1}{2}$ часа; затѣмъ раскатать и сдѣлать пирогъ, пастетъ и пр., какъ сказано ниже.

ж) *Выводное тѣсто.*

Приготавливается, какъ заварное, только въ него не кладется ни яицъ, ни рома, ни коньяку. Его можно также ставить безъ масла на

*) Особенно пригодно въ тѣхъ случаяхъ, когда лѣтомъ, за немѣніемъ ледника, почти невозможно готовить слоеное тѣсто.

одной водѣ, въ какомъ случаѣ его не ѣдятъ. Изъ выводного тѣста приготовляются пастеты, закраины на блюдахъ и разныя фигуры и украшенія.

з) *Разсыпчатое слоеное тѣсто.*

Преимущественно для пастетовъ.

Разбить 2 яйца и 2 желтка, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами холодной воды, положить 1— $1\frac{1}{2}$ чайной ложки соли (смотря какое масло употребляется для слоенія), прибавить $\frac{1}{4}$ стакана рома, коньяку или спирта, размѣшать, всыпать, мѣшая, до $2\frac{1}{2}$ —3 фунт. муки, замѣсить крутое тѣсто, размять его хорошенъко руками, выложить на столъ, валять и бить скалкою съ полчаса, раскатать лепешкой въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною, или, разрѣзавъ на нѣсколько частей (см. стр. 84), раскатать нѣсколько лепешекъ, положить на рѣшето и поддерживать съ часъ въ холодномъ мѣстѣ (лѣтомъ—на льду). Затѣмъ прослоить, какъ обыкновенное слоеное тѣсто (см. стр. 84). Масла нужно брать отъ 1 до $1\frac{1}{2}$ фунт. на каждый фунтъ муки.

III. Общія правила приготовленія пироговъ, кулебякъ, пирожковъ и проч.

Совершенно приготовленное, какъ сказано выше, тѣсто раскатывается болѣе или менѣе толстымъ пластомъ или лепешкой, смотря по тому, что изъ него должно быть изготовлено, т.-е. пирогъ, пастеть, пирожки или проч., и по роду тѣста, т.-е. кислое ли оно, слоеное, рассыпчатое, лапшаное и т. д. Для пироговъ, кулебякъ и пастетовъ кислое тѣсто раскатывается пластомъ въ $\frac{2}{3}$ —1 палецъ толщиною, заварное же и рассыпчатое—въ $\frac{1}{2}$ пальца, а слоеное—еще тоньше; для растегаевъ: кислое—въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною, заварное же и слоеное—въ $\frac{1}{4}$ пальца; для пирожковъ, смотря по ихъ формѣ, всякаго рода тѣсто раскатывается различной толщины: отъ $\frac{1}{4}$ до 1 пальца, но кислое всегда толще; лапшаное же какъ можно тоньше (въ толщину спинки столоваго ножа). Раскатавъ тѣсто надлежащей толщины, далѣе поступаютъ различно, смотря по тому что готовится, т.-е. пирогъ, кулебяка или проч.

1. При приготовленіи обыкновеннаго четырехугольнаго пирога, раскатанный пласть тѣста долженъ быть больше листа, на которомъ

пирогъ будетъ печься, а именно: если послѣдній продолговато четырехугольный, то вдоль длинныхъ краевъ его—на половину его, вдоль же короткихъ—на ладонь; если же онъ квадратный, то по всѣмъ 4 краямъ шире самага листа на половину его. Въ тѣхъ же случаяхъ, когда пирогъ желаютъ испечь овальной формы (на такомъ же листѣ), то нужно дать такое же очертаніе и раскатанному пласту тѣста, причемъ онъ долженъ быть шире съ cadaго края на половину ширины листа, по концамъ же только пальца на 2 или на 3. Особенной аккуратности въ раскатываніи тѣста по величинѣ листа требуютъ слоеное, рассыпчатое и заварное тѣсто, такъ какъ кислое и лапшаное можно растянуть, въ случаѣ если бы раскатанный пластъ оказался слишкомъ малымъ, первая же нѣтъ. Раскатавъ такимъ образомъ пластъ тѣста, сложить его втрое, вчетверо или впятеро, положить на вымазанный масломъ листъ, расправить пластъ тѣста, положить начинку, сравнять ее ровнымъ слоемъ, загнуть на нее края тѣста и зашипать ихъ: посрединѣ и по концамъ у четырехугольнаго, только по срединѣ у овальнаго, и въ видѣ конверта для писемъ у квадратнаго. Затѣмъ смазать пирогъ разбитымъ яйцомъ или постнымъ масломъ и посыпать, кто желаетъ, мелко истолченными сухарями, дать подняться (20—30 минутъ) и поставить въ печь.

2. При приготовленіи *кулебяки*, нужно комокъ тѣста (до раскатыванія) разрѣзать на 2 части и раскатать ихъ въ круглыя лепешки: большую съ cadaго края на 2 пальца шире сковороды или листа и въ $\frac{3}{4}$ —1 палецъ толщиною (изъ слоенаго тѣста въ $\frac{1}{2}$ пальца), и меньшую равной величины со сковородою или листомъ и толщиною въ $\frac{1}{2}$ пальца; сложить большую лепешку вчетверо, положить на середину вымазанной масломъ сковороды или листа, сложить на нее начинку, сравнять ее, накрыть меньшей лепешкой тѣста, зашипать вдоль краевъ, и далѣе поступать, какъ съ обыкновеннымъ пирогомъ. На *кулебякахъ* можно дѣлать разныя украшенія, фигурки изъ тѣста и пр.

3. *Пастеты* пекутся въ формахъ, кастрюляхъ или на блюдѣ. Въ первомъ случаѣ изъ раскатаннаго пластомъ тѣста въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною вырѣзаются: полоска длиною немного больше окружности формы или кастрюли, одинъ кружокъ—на палецъ, и другой—на $\frac{1}{2}$ пальца шире дна формы или кастрюли. Вымазавъ кастрюлю или форму масломъ и обсыпавъ ее мелкими сухарями, обложить бока полосой тѣста,

положить на дно большой кружокъ, защищать по краямъ на днѣ и поставить минутъ на 5 въ печь. Затѣмъ наложить начинку, накрыть меньшимъ кружкомъ, на которомъ можно сдѣлать разныя украшенія, защищать его съ тѣстомъ по бокамъ формы или кастрюли, смазать яйцомъ и поставить въ печь. Если же пастетъ готовится на блюдѣ, то положить на оловянное, каменное или бѣлаго желѣза блюдо начинку, обложить ее рантомъ изъ тѣста (преимущественно выводного) пальца 2—3 шириною, накрыть кружкомъ изъ тѣста, на которомъ сдѣлать разныя украшенія такъ, чтобы крышка имѣла выпуклую форму, смазать яйцомъ и поставить въ печь.

4. *Пирожки* приготавливаются различной формы: круглые, полукруглые, звѣздообразные, четырехугольные, въ видѣ книжки, рога изобилія и пр. Въ первомъ случаѣ нужно раскатать тѣсто пластомъ въ $\frac{3}{4}$ —1 палецъ толщиною и вырѣзать изъ него (напр., стаканомъ) кружки равной величины, положить на одну половину ихъ отъ 1 до 3 чайн. ложекъ начинки (смотря по величинѣ пирожковъ), накрыть каждый кружкомъ съ начинкой другимъ кружкомъ безъ фарша, и обмять слегка вокругъ начинки. Во второмъ нужно раскатать: кислое тѣсто—въ пластъ въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною, слоеное, рассыпчатое и заварное—въ $\frac{1}{4}$ пальца, а лапшаное—толщиною со спинку кухоннаго или даже столоваго ножа (если тѣста много, то лучше раздѣлить его на 2 части и раскатать каждую особо), уложить вдоль одного края (пальца на 2— $2\frac{1}{2}$ отъ него) начинку кучками, по 1—3 чайн. ложки въ каждой, на 1—2 пальца одна отъ другой, перегнуть на нихъ узкій край тѣста, слегка обдавить вокругъ каждой кучки пальцемъ и вырѣзать рѣзцомъ, стаканомъ, чашкой или рюмкой (смотря по величинѣ пирожковъ). Звѣздообразные пирожки дѣлаются слѣдующимъ образомъ: раскатать тѣсто пластомъ въ $\frac{3}{4}$ —1 палецъ толщиною, вырѣзать форму, ножомъ или рѣзцомъ звѣзды, на половину ихъ положить по 1—2 чайн. ложки начинки и накрыть другой звѣздой изъ тѣста. Такимъ же образомъ приготавливаются и другіе фигурчатые пирожки. При приготовленіи четырехугольныхъ пирожковъ, нужно раскатать тѣсто въ $\frac{1}{2}$ до 1 пальца толщиною, нарѣзать равными четырехугольными кусочками и далѣе поступать, какъ съ круглыми пирожками. Если же пирожки дѣлаются въ видѣ книжки, то нужно нарѣзать раскатанное такимъ же образомъ тѣсто четырехугольными продолговатыми кусочками, положить на одну половину (не разрѣзая) 1—3 чайн. ложки начинки, перегнуть на нее остальную половину тѣста и слегка обдавить по

краймъ пальцемъ. Для приготовленія пирожковъ въ видѣ рога изобилія, нужно имѣть особыя клиновидныя (похожія на сахарную голову) палочки. Раскатавъ тѣсто въ $\frac{1}{4}$ пальца толщиною или еще тоньше, нарѣзать его полосками въ 1—1 $\frac{1}{2}$ пальца шириною и навернуть каждую изъ нихъ на палочку (начиная съ остраго конца), обдавить пальцемъ, чтобы ряды скрѣпились, смазать яйцомъ, поставить минутъ на 5 въ печь. Когда обсушатся, вынуть, наполнить начинкой и поставить опять въ печь.

5. *Растеган* приготовляются слѣдующимъ образомъ: разрѣзавъ тѣсто на нѣсколько ровныхъ частей, раскатать каждую въ овальную, т.-е. яйцевидную, лепешку, отъ 2 до 6 вершковъ длиною, отъ 1 до 3 вершк. шириною и отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ пальца толщиною, положить на самую середину, продолговатой горкой, начинку, загнуть на нее съ обоихъ длинныхъ краевъ тѣсто и защипать его сверху, по самой серединѣ, такъ, чтобы самая верхушка пирожка надъ фаршемъ осталась незащипанною; смазать яйцомъ и проч. Такой же формы можно готовить и обыкновенные пирожки.

IV. Правила печенія пироговъ, кулебякъ, пирожковъ и проч.

Сдѣлавъ пирогъ, пирожки, растеган и проч., какъ сказано выше, пирожки и растеган положить на листъ, вымазанный масломъ, обсыпать, кто желаетъ, мелко истолченными сухарями и поставить въ печь. Пироги и кулебяки изъ кислаго тѣста нужно ставить въ довольно жарко истопленную печь и держать въ ней отъ 25 до 45 минутъ, изъ слоенаго же, заварного и рассыпчатого тѣста—въ менѣе жаркую печь на 20 до 30 минутъ. Растеган и пирожки ставятся въ менѣе жаркую печь, первые—на 20—25 (смотря по величинѣ ихъ), если они приготовлены изъ кислаго, и на 15—20 минутъ—изъ другого тѣста; послѣдніе же—на 15—20 минутъ изъ кислаго, и на 10—15 минутъ изъ прочаго тѣста. Пирожки изъ лапшанаго тѣста лучше жарить въ кипящемъ маслѣ на сковородѣ на плитѣ, при чемъ нужно поворачивать ихъ со стороны на сторону и наблюдать, чтобы они не пригорѣли. Поставивъ пирогъ, пирожки и проч. въ печь, нужно наблюдать, чтобы они не пригорали, а зарумянивались равномернo со всѣхъ сторонъ, и, при надобности, поворачивать листъ другимъ концомъ. Что касается пастетовъ, то ихъ нуж-

но держать въ нечи отъ $\frac{3}{4}$ до 2 часовъ, смотря по величинѣ и свойствамъ начинки. Когда пирогъ, кулебяка или проч. будутъ готовы (готовность узнается какъ по легкости пирога на рукѣ, такъ и по тому, что если воткнуть въ тѣсто ножъ или соломинку, оно не пристаетъ къ нимъ), вынуть ихъ изъ печи, покрыть сложеннымъ вчетверо полотенцемъ или салфеткой, дать полежать минутъ 5 и затѣмъ подавать. Пастеты, которые готовятся на блюдѣ, подаются на томъ же блюдѣ на столъ, приготавливаемые же въ кастрюлѣ или формахъ, нужно осторожно выложить на блюдо. Во время печенія пастетовъ, въ крышкѣ дѣлается разрѣзъ и чрезъ него вливаютъ подливку (см. ниже).

V. Начинки или фарши для пироговъ, пирожковъ, пастетовъ и проч.

Общія правила. Пропорція назначена для большихъ пироговъ и кулебякъ, за исключеніемъ тѣхъ №№, при которыхъ упомянуто, что данная начинка назначена для пирожковъ или пастетовъ. На пирожки нужно брать вдвое меньше провизіи, чѣмъ назначено на начинку для пироговъ и кулебякъ.

2. Всякаго рода начинки кладутся на тѣсто остывшими.

3. Часто начинка посыпается сверху крупно изрубленными крутыми яйцами (для большого пирога—отъ 4 до 10 штукъ, для пирожковъ—отъ 3 до 6) и на нее кладутся цѣльная или разрѣзанная на ломти рыба, ломтики вареной или жареной говядины, телятины, свинины, мясо домашнихъ птицъ, дичи и проч. Рыба и мясо всегда кладутся отваренными или же изжареными почти до готовности. Иногда въ одинъ и тотъ же пирогъ кладутъ различнаго рода начинку, напр.: говядину, рисъ, вязигу, яйца. Въ такомъ случаѣ она прокладывается рядами, т.-е. рядъ вязиги, рядъ яицъ, рядъ риса, или же между отдѣльными рядами начинки прокладывается слой яичницы.

№ 1. Начинка изъ говядины съ яйцами.

Мелко изрубить фунта 2 вареной или жареной говядины, телятины, дичи и проч. (или всего понемногу, отъ оставшагося жаркого) съ 1—3 луковицами (кто любитъ), обжарить въ 2—3 стол. ложк. масла, положить $\frac{1}{2}$ —1 чайн. ложку соли, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мел-

каго перца (одного простого или простого пополамъ съ англійскимъ $\frac{1}{4}$ натертаго мускатнаго орѣха и 1—2 чайн. ложки рубленой зелени петрушки или укропа, хорошенько размѣшать, положить крупно изрубленныя крутыя яйца (ихъ можно и не класть, а положивъ на тѣсто рядъ начинки, посыпать яйцами и прикрыть тонкимъ слоемъ начинки) и размѣшать.

Провизія. Фунта 2 (одного мяса безъ костей) вареной или жареной говядины, телятины, дичи и пр.—1—3 луковицы.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца.— $\frac{3}{4}$ —1 чайн. л. соли.— $\frac{1}{4}$ мускатн. орѣха.—4—10 яицъ.—2—3 стол. ложки масла.—1—2 чайн. ложки рубленой зелени петрушки или укропа.

№ 2. Начинка изъ телятины съ яйцами.

Приготавливается какъ предыдущая, только вмѣсто говядины, телятины и пр., нужно взять 1—2 ливера, т.-е. легкія и сердца (смотря по величинѣ ихъ), отварить съ луковицей и кореньями (отваръ употребить на супъ), вырѣзать горло и хрящи, мелко изрубить мясо, легко обжарить въ 2—3 стол. ложк. масла и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №.

№ 3. Начинка изъ свѣжей капусты и яицъ.

Мелко нашинковать 1—1 $\frac{1}{2}$ кочна бѣлой капусты, посолить, дать полежать минутъ 10, отжать, поджарить до мягкости на сковородѣ въ 2—3 стол. ложк. масла, вмѣстѣ съ 1—3 мелко изрубленными луковицами (кто желаетъ), не давая зарумяниться, затѣмъ остудить, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца, положить крупно изрубленныя крутыя яйца, размѣшать. Можно положить рубленую зелень петрушки или зеленого лука.

Провизія. 1—1 $\frac{1}{2}$ кочна бѣлой капусты.—1—3 луковицы.—1—1 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца.—2—3 стол. ложки масла.—6—10 яицъ.—(Зелени петрушки или зеленого лука).

№ 4. Начинка изъ рису съ яйцами.

Перемывъ $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ф. рису въ нѣсколькихъ водахъ, отварить въ соеной водѣ съ 1 стол. ложк. коровьяго масла, откинувъ на рѣшето, перелить холод. водою, положить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ натертаго мускат.

орѣха, 2—3 стол. л. коровьяго (растопленнаго) масла, рублен. зелени петрушки, 4—6 крупно изрубленныхъ крутыхъ яйца и, кто желаетъ, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ чайн. ложки мелкаго простого перца; хорошенько размѣшать.

Провизія. $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ф. рису.—1 чайн. л. соли.—2—3 стол. ложки масла.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ мускат. орѣха.—4—6 яицъ.— $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго простого перца.—Зелени петрушки 1 стол. ложка.

Примѣчаніе. Постная начинка готовится совершенно такъ же, только на постномъ маслѣ и безъ яицъ, вмѣсто которыхъ можно положить отваренныхъ и крупно изрубленныхъ сухеныхъ бѣлыхъ грибовъ ($\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта).

№ 5. Начинка изъ вязиги съ яйцами.

Помочить съ вечера $\frac{1}{4}$ ф. вязиги въ холодной водѣ, утромъ же отварить ее до мягкости въ соленой водѣ съ 1 очищенной луковицей, кореньями (по $\frac{1}{2}$ штукѣ) и, кто желаетъ, 3 зернами англійск. перца и 1 шт. лавроваго листа, откинуть на дуршлагъ или рѣшето, перелить холодною водою, мелко изрубить, смѣшать съ 2 мелко изрубленными и поджаренными въ 2 ложк. масла луковичами, положить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго простого перца, 4—10 крупно изрубленныхъ крутыхъ яицъ и рубленую зелень петрушки или укропа, хорошенько размѣшать. Въ эту начинку кладутъ обыкновенно наръзанную ломтами или кусочками вареную или жареную крупную рыбу.

Провизія. $\frac{1}{4}$ ф. вязиги.—1 луковица.—Моркови, петрушки, сельерея по $\frac{1}{2}$ штукѣ.—1 чайн. ложка соли.—(3 зерна англ. перца и 1 шт. лавроваго листа).—2 луковичы.—2 стол. ложки масла.—4—10 яицъ.—($1\frac{1}{2}$ ф. сига, судака или лососины).— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ч. ложки мелкаго простого перца.—1 стол. л. рубленой зелени петрушки или укропа.

Примѣчаніе. Если эта начинка готовится для постнаго пирога, то взять постное масло и не класть яицъ.

№ 6. Начинка изъ вязиги и рису съ яйцами.

Взять $\frac{1}{4}$ ф. рису и $\frac{1}{8}$ ф. вязиги, приготовить ихъ, какъ сказано въ № 4 и 5, и смѣшать. Яицъ взять всего отъ 4—10; приностей вполовину.

№ 7. Начинка изъ кислой напуста и рыбы.

Взять $2\frac{1}{2}$ —3 ф. кислой шинкованной напуста, отжать ее, положить въ кастрюлю съ $\frac{1}{4}$ ф. коровьяго или постнаго масла и 2—3 мел-

ко искрошенными луковичами, накрыть крышкой и истушить до мягкости (15—20 минут), поворачивая капусту и подливая понемногу жирного мясного или рыбного бульона. Когда будет готова, остудить, положить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайной ложки мелкого простого или пополамъ съ английскимъ перца, снятое съ костей и наръзанное небольшими кусочками мясо какой-либо вареной рыбы, а въ скоромную, кромѣ того, 4—6 крупно изрубленныхъ яицъ и, кто желаетъ, рубленой зелени петрушки или укропа; размѣшать.

Провизія. $2\frac{1}{2}$ —3 ф. шинкованной капусты.— $\frac{1}{4}$ ф. коровьяго или постнаго масла.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. л. мелкаго перца.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. жирнаго бульона.—4—6 яицъ.— $1\frac{1}{2}$ ф. сига, судака или другой крупной рыбы (зелени петрушки или укропа).

№ 8. Начинка изъ гречневой каши.

Взять 3 стак. крутой гречневой каши (см. каши) и поджарить до красна съ 2—3 мелко изрубленными луковичами въ $\frac{1}{4}$ ф. коровьяго или постнаго масла. Въ скоромную можно положить 4—10 крупно изрубленныхъ крупныхъ яицъ.

№ 9. Начинка изъ крутой гречневой каши съ сушеными грибами.

Отварить $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, крупно изрубить, смѣшать съ 2 стак. крутой гречневой каши, приготовленной какъ сказано въ предыдущемъ №.

№ 10. Начинка изъ сушеныхъ грибовъ.

Перемывъ $\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, отварить ихъ въ соленой водѣ съ 1 луковичей и кореньями (по полштукѣ), откинуть на рѣшето, перелить ихъ холодною водою, мелко изрубить, слегка обжарить въ 2—3 стол. л. коровьяго или постнаго масла и, кто желаетъ, съ 1—2 мелко изрубленными луковичами, слегка остудить, положить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложк. мелкаго простого перца и 1 стол. л. рубленной зелени петрушки или укропа; хорошенько размѣшать.

Провизія. $\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.—2—3 стол. л. коровьяго или постнаго масла.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца.—1—2 луковичы.—1 стол. л. зелени петрушки или укропа.

Въ скоромную можно положить крупно изрубленные крутые яйца.

№ 11. Начинка изъ свѣжихъ грибовъ.

Взять глубокую тарелку съ верхомъ очищенныхъ и наръзанныхъ (см. стр. 22) бѣлыхъ грибовъ, отварить ихъ въ соленой водѣ, кто желаетъ, съ 1 луковицей и кореньями (по $\frac{1}{2}$ штукѣ), откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, оставить такъ или крупно изрубить, распустить на сковородѣ 2—3 стол. ложки коровьяго масла, положить грибы (кто желаетъ, съ 1—2 мелко изрублен. луковицами), слегка обжарить ихъ, положить 1—2 стол. ложки сметаны, дать раза 2 вскипѣть, снять съ огня, переложить въ какую-либо посуду, дать немного остыть, положить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго простого перца и рубленой зелени петрушки или укропа, хорошенько размѣшать.

Провизія. Полная глубокая тарелка очищенныхъ бѣлыхъ грибовъ.— 1 чайн. ложка соли.— (1 луковица, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ порея, $\frac{1}{2}$ селлера).— 1—2 луковицы.— 2—3 стол. л. коровьяго или постнаго масла.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца. Зелени петрушки или укропа.

Въ скоромную начинку можно положить 4—6 крупно изрубленныхъ крутыхъ яицъ.

№ 12. Начинка изъ моркови съ яйцами.

Очистить 6—10 штукъ моркови, отварить ихъ въ соленой водѣ, мелко изрубить, распустить на сковородѣ 2—3 стол. ложки коровьяго или постнаго масла, положить морковь, поддержать на огнѣ, мѣшая, минуты 2—3, затѣмъ снять, немного остудить, влить 1—2 стол. ложки густыхъ сливокъ, наложить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ натертаго мускат. орѣшка, рубленой зелени петрушки или укропа, 5—10 крупно изрубленныхъ крутыхъ яицъ и, кто желаетъ, мелкаго перца.

Провизія. 6—10 штукъ моркови.— 1 чайн. ложка соли.— 2—3 стол. ложк. коровьяго или постнаго масла.— 1—2 стол. л. густыхъ сливокъ.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ мускатн. орѣшка.— 5—10 яицъ.— 1 стол. ложка рублен. зелени петрушки или укропа.

№ 13. Начинка изъ зеленого лука съ яйцами.

Перемывъ зеленый лукъ въ холодной водѣ, мелко изрѣзать, положить 2—3 стол. ложки растопленнаго и остуженнаго коровьяго или

постнаго масла, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца и 4—10 крупно изрубленныхъ крутыхъ яицъ; размѣшать.

№ 14 Начинка изъ рису, курицы и яицъ.

Отварить въ соленой водѣ 2 стак. перемытаго въ нѣсколькихъ водахъ рису, откинуть на рѣшето, перелить холодной водою; снять мясо съ костей съ 1 вареной курицы, наръзать маленькими кусочками, слегка обжарить въ 2—3 стол. ложк. масла, смѣшать съ рисомъ, положить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ натертаго мускатнаго орѣшка, 1 стол. ложку рублен. зелени петрушки и, кто желаетъ, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца, влить 2—3 стол. ложки жирнаго куринаго бульона, положить 5—10 крупно изрубленныхъ крупныхъ яицъ; размѣшать.

Провизія. 1 жирная молодая курица.—2 стак. рису.—2—3 стол. ложки масла.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ мускатн. орѣха.—5—10 яицъ.—2—3 стол. ложки куринаго бульона.—1 стол. ложка рублен. зелени петрушки.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца.

№ 15 Начинка изъ шампиньоновъ (для пирожковъ).

Взять 10—15 шампиньоновъ, очистить, разрѣзать, положить въ кастрюлю, съ 1 чайн. ложкой соли, налить водою такъ, чтобы покрыло, выдавить туда же сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, отварить почти до готовности, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою. Между тѣмъ очистить 1 телячьи или $\frac{1}{2}$ бычьихъ мозговъ (снять плевы и вынуть жилки), распустить въ кастрюлѣ 1—2 стол. ложки сливочнаго или столоваго масла, положить мозги, слегка обжарить, мѣшая, смѣшать съ изрубленными шампиньонами, положить $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго простого перца, рубленой зелени петрушки или укропа, 1—2 стол. ложки густыхъ сливокъ или самой сладкой сметаны, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ чайн. ложки соли и $\frac{1}{4}$ натертаго мускатн. орѣха; размѣшать.

Провизія. 10—15 шампиньоновъ.— $\frac{1}{2}$ лимона.—1 чайн. л. соли.—1 телячьи или $\frac{1}{2}$ бычьихъ мозговъ.—1—2 стол. л. сливочнаго или столов. масла.— $\frac{1}{4}$ натертаго мускатн. орѣха.—2—3 стол. л. густыхъ сливокъ или сладкой сметаны.—1 стол. л. рублен. зелени петрушки или укропа.— $\frac{1}{4}$ чайн. л. мелкаго перца.

№ 16 Начинка изъ телятины и селедки (для пирожковъ).

Вымочить 1—2 голландск. или шотландск. селедки въ молоко или водѣ, очистить, выпутъ кости, мелко изрубить съ 1 фунт. жареной

телятины, положить 1 мелко изрубленную и поджаренную въ 1 стол. лож. масла луковицу, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца и $\frac{1}{4}$ натертаго мускат. орѣха, хорошенько размѣшать, слегка обжарить въ 2 стол. лож. масла, остудить, положить 1—2 стол. л. мелкихъ сухарей и рублен. зелени петрушки; размѣшать.

Провизія. 1 ф. жареной телятины.—1—2 шотландск. или голландскія селетки.—3 стол. л. масла.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца.— $\frac{1}{4}$ мускатн. орѣха.—1 луковица.— $\frac{1}{3}$ стак. сметаны.—1—2 стол. л. мелкихъ сухарей.—2 чайн. л. рубленой зелени петрушки.

№ 17. Пастетъ изъ цыплятъ.

Очистивъ и выпотрошивъ 2 цыплятъ, посолить, дать полежать 15 минутъ, распустить въ кастрюлѣ 2 стол. ложки коровьяго масла или выложить дно ея тонкими ломтиками шпику, положить цыплятъ, накрыть крышкой, зарумянить ихъ со всѣхъ сторонъ; когда зарумянятся, положить 1 нашинкованную 2—3 гвоздиками луковицу, $\frac{1}{4}$ натертаго мускатн. орѣха, небольшой пучокъ зелени петрушки и укропа, ломтика 2—3 лимона безъ зеренъ и тушить минутъ 10, накрывъ крышкой и подливая понемногу куринаго бульона (до $\frac{1}{2}$ стак.). Затѣмъ вынуть цыплятъ, немного остудить и разрубать каждый на четверо, соусъ же процѣдить. Отваривъ 50 раковъ въ соленой водѣ съ зеленью петрушки и укропа, очистить, скорлупки истолочь и приготовить изъ нихъ ложки 3 раковаго масла (см. стр. 62, № 20), половину же очищенныхъ шеекъ и клешней мелко изрубить, смѣшать съ мякишемъ 1 бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ водѣ или молокѣ и отжатымъ, и 3—4 ложк. раковаго масла; положить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкой соли, $\frac{1}{4}$ чайн. ложки натертаго мускатн. орѣха, 1 чайн. лож. рублен. зелени петрушки или укропа и, кто желаетъ, $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца, вбить 2 яйца, размѣшать, изрубить, истолочь въ ступкѣ. Приготовивъ слоеное, рассыпчатое или выводное тѣсто, какъ описано выше, раскатать его въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною, вырѣзать изъ него полоску въ $\frac{1}{2}$ пальца шириною и кружокъ величиною въ блюдо, на которомъ долженъ печься пастетъ, убрать середину кружка кокардой изъ полосокъ тѣста и надрѣзать края его (для чего, перегнувъ вдвое, посыпать мукою и надрѣзать края, потомъ опять перегнуть и надрѣзать края, и т. д.). Уложить на блюдо разрѣзанныхъ цыплятъ въ видѣ горки, перекладывая ихъ фаршемъ и цѣльными

раковыми шейками и клешнями, обложить рантомъ изъ тѣста (см. стр. 85), облить $\frac{1}{2}$ стак. соуса отъ цыплятъ, накрыть крышкой, прикрѣпить коварду, смазать яйцомъ и поставить на $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ часа въ печь.

Этотъ пастетъ можно также приготовить въ кастрюлѣ или формѣ (ст. стр. 87).

Подлива къ этому пастету готовится слѣдующимъ образомъ: распустивъ въ кастрюлѣ 1 стол. ложку столового или чухонск. масла, всыпать 1 стол. л. муки, поджарить ее, мѣшая, развести соусомъ отъ цыплятъ, положить 3—4 мелко наръзанные трюфеля или шампиньона, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, развести, если нужно, бульономъ, отварить грибы до готовности, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Провизія. 2 цыпленка.—2 стол. л. масла или 1 стол. л. масла и $\frac{1}{8}$ фун. шпигу.—1 луковица. 2—3 гвоздики.— $\frac{1}{2}$ мускатнаго орѣха.— $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца.—Зелени петрушки и укропа, по пучечку.— $\frac{1}{2}$ лимона.—50 раковъ.—1 бѣлый хлѣбъ.—2—2 $\frac{1}{2}$ чайн. л. соли.— $\frac{1}{4}$ фун. чухонск. масла.—Зелени петрушки. 3—4 трюфеля или шампиньона.— $\frac{1}{2}$ лимона.—На тѣсто особо.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ готовятся пастеты изъ курицы, индѣйки и телятины.

№ 18. Пастеты изъ цыплятъ съ цвѣтной капустой.

Приготавливается какъ предыдущій, съ тою только разницею, что этотъ пастетъ готовится преимущественно въ формѣ или кастрюлѣ, и фаршъ, и цыплята прокладываются вареной цвѣтной капустой, расщипанной на небольшіе кочешки. вмѣсто подливы, подается бѣлый соусъ на сливкахъ (см. соусы).

№ 19. Пастетъ изъ дичи.

Этотъ пастетъ можно готовить изъ различной дичи: тетеревей, куропатокъ, рябчиковъ, зайца и проч. Очистивъ и выпотрошивъ данную дичь, нашинковать, посолить, дать полежать 20—30 минутъ, распустить въ кастрюлѣ 2 стол. ложки масла, положить дичь, изжарить ее до полуготовности, вынуть, разрубить, смотря по величинѣ, на 4—6 частей, у зайца же и глухаря снять мясо съ костей. Очистивъ 1 фунт. телячьей печенки, посолить ее, дать полежать минутъ 15, изжарить на сковородѣ въ 2 стол. ложк. масла, мелко изрубить съ 1 фун. мелко изрублен. жареной телятины и 1 мелко изрублен. и под-

жаренной луковицей, положить мякишъ намоченнаго и отжатаго бѣлаго хлѣба, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца, $\frac{1}{4}$ натертаго мускат. орѣха, 2 стол. ложки сметаны, хорошенько размѣшать, порубить еще, вбить 2 яйца, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, положить 2—3 чайн. ложки рублен. зелени петрушки и 4—5 мелко наръзан. трюфелей или шампиньоновъ, размѣшать. Уложивъ на блюдо, вымазанное масломъ, рядъ фарша, рядъ дичи, опять рядъ фарша и т. д., обложить рантомъ изъ тѣста, накрыть крышкою и далѣе поступать, какъ сказано въ № 15. Къ этому пастету подается или та же подлива, какъ къ № 15, или крѣпкій соусъ (см. соусы).

Провизія. $\frac{1}{2}$ глухаря, $\frac{3}{4}$ зайца, 1 тетеревъ, 2 куропатки или 2 рябчика. — 1 фунтъ телячьей печенки. — 1 фунтъ жареной телятины. — 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.). — $2\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли. — 1 луковица. — $\frac{1}{4}$ ф. чухонск. масла. — $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. л. мелкаго перца. — $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха. — 2 яйца. — 2 стол. лож. сметаны. — 1—2 чайн. ложки рублен. зелени петрушки. — 4—5 трюфелей или шампиньоновъ.

№ 20. Пастетъ сборный (изъ оставшагося жаркаго).

Если имѣются остатки разнаго жаркаго, вареной говядины, телятины, курицы и проч., то можно приготовить слѣдующій пастетъ. Взять вареной или жареной говядины или телятины (всего фунта $1\frac{1}{2}$). мелко изрубить, смѣшать съ 1—2 мелко изрубленными и поджаренными въ 1 стол. ложкѣ масла луковичами, намоченнымъ въ водѣ и отжатымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, положить $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ чайн. ложки соли, $\frac{1}{4}$ натертаго мускатн. орѣха, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца (простого пополамъ съ англійскимъ), 3—4 стол. ложки бульона, вбить 2 яйца, хорошенько изрубить, размѣшать. Выложивъ бока и дно кастрюли слоенымъ или разсыпчатымъ тѣстомъ, какъ сказано на стр. 88, положить на дно рядъ фарша, на него рядъ снятаго съ костей и наръзаннаго тонкими ломтиками мяса отъ жареной дичи, телятины, курицы, ветчины, кто желаетъ, нѣсколько каперсовъ и оливокъ и разръзанныхъ на небольшіе кусочки жареныхъ сосисекъ, положить опять рядъ фарша, затѣмъ еще рядъ разныхъ разностей и рядъ фарша, накрыть крышкою и поставить минутъ на 20 въ печь. Минутъ за 5 до отпуска на столъ, прорѣзать крышку и влить съ 1 стак. крѣпкаго соуса. Къ этому пастету подается крѣпкій соусъ.

Провизія. Остатковъ жареной дичи, курицы, цыплятъ и пр. — $1\frac{1}{2}$ ф. вареной или жареной говядины или телятины. — $\frac{1}{4}$ ф. ветчины. — $\frac{1}{2}$ ф. сосисекъ. — $\frac{1}{4}$ ф. чухонск. масла. — 1—2 луковицы. — $\frac{1}{4}$ мускатн. орѣха. — $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца. — 2 яйца. — Каперсовъ и оливокъ (безъ косточекъ), по стол. ложкѣ. — 2—3 стол. ложки бульона. — На тѣсто особо.

Примѣчаніе. Если этотъ пастетъ готовится не изъ остатковъ, то сдѣлать изъ сырой говядины фрикадели (см. стр. 79, № 26), сложить ихъ вперемежку съ наръзанными небольшими кусочками дичью, ветчиной, телятиной, сосисками и пр. въ середину пастета, положить каперсовъ и оливокъ, налить 1—2 стакана крѣпкаго соуса, накрыть крышкой изъ тѣста и далѣе поступать, какъ сказано выше.

№ 21. Пастетъ изъ лососины.

Очистивъ фунта 2 лососины, посолить, дать полежать минутъ 15, обжарить въ кастрюлѣ до полуготовности, съ 1 мелко изрубленною луковицею (лососину можно наръзать ломтиками), въ 2 стол. ложкахъ масла; затѣмъ влить $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго столов. вина, 1 стол. ложку уксуса и $\frac{1}{2}$ стак. воды, положить 2 зерна англійскаго перца и 1 гвоздику, накрыть кастрюлю крышкой, дать вскипѣть, вынуть рыбу, а соусъ процѣдить. Очистивъ и выпотрошивъ судака или щуку, снять мясо съ костей, выбрать послѣднія, мелко изрубить, смѣшать съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ водѣ и отжатымъ, положить 1 чайн. ложку соли, 2 стол. ложки столоваго или чухонскаго масла, 1 мелко изрубленную и поджаренную въ 1 стол. ложкѣ масла луковицу, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца, $\frac{1}{4}$ натертаго мускатнаго орѣха, рубленой зелени петрушки или укропа и, кто желаетъ, разбивную яичницу изъ 2—3 яицъ; вбить 2 яйца, хорошенько размѣшать, истолочь въ ступкѣ, протереть сѣвось сито. Вымазавъ блюдо масломъ или выложивъ форму или кастрюлю тѣстомъ, какъ сказано выше (см. стр. 87 и 96), класть рядами формъ и разрѣзанную на ломтики лососину, накрыть крышкой изъ тѣста и поставить на $\frac{3}{4}$ —1 часъ въ печь. За 5 минутъ до отпуска на столъ прорѣзать крышку и влить 1 стак. соуса изъ-подъ лососины. Къ этому пастету подается соусъ изъ трюфелей или съ каперсами и оливками.

Провизія. Фунта 2 съѣжей лососины. — 2 луковицы. — Судакъ или щука фунта въ 2. — $\frac{1}{4}$ фунта чухонскаго масла. — $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго столоваго вина. — 1 стол. ложка уксуса. — 2 зерна англійскаго перца и 1 гвоздика. — 1 бѣлый хлѣбъ. — 2 чайныя ложки

соли.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца.— $\frac{1}{4}$ мускатн. орѣха.—
2—5 яицъ.—1—2 чайн. ложки рубленой зелени петрушки или
укропа. На тѣсто особо.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ готовится пастетъ изъ всякой
другой рыбы.

ОТДѢЛЪ VI.

МЯСНЫЯ ЖАРКІЯ ИЛИ ЖАРЕННЫЯ МЯСА.

Общія правила.

Кромѣ вышеприведенныхъ правилъ относительно чистки, оправле-
нія, гарнировки и разрѣзанія жареныхъ мясъ, нужно соблюдать
еще слѣдующія:

1. Очистивъ, вымывъ и вообще оправивъ провизію, натереть ее
солю и дать полежать, смотря по величинѣ, отъ $\frac{1}{4}$ до 1 часа. Пе-
редъ жареньемъ нужно обереть ее полотенцемъ.

2. Дичь и нерѣдко домашняя птица шинкуются или обкладыва-
ются шпикомъ (см. стр. 18).

3. Во время жаренья нужно поворачивать жаркое со стороны на
сторону, чтобы оно хорошо зарумянилось, но никакъ не пригорѣло
и не пережарилось. Если же жаркое будетъ пригорать, то прибавить
немного масла и воды.

4. Изжаривъ жаркое, снять съ соуса жиръ и процѣдить его.

5. Жаренныя мяса подаются съ салатомъ, жаренымъ и варенымъ
картофелемъ, различными соусами изъ овощей и пр., о приготовленіи
которыхъ сказано особо (см. ниже).

6. Пропорція, какъ и во всѣхъ прочихъ отдѣлахъ нашей книги,
назначена на 4 лицъ, за исключеніемъ тѣхъ № блюдъ, которыя изго-
товляются изъ цѣльной крупной птицы, какъ, напр.: индѣйки, гуся,
глухаря и т. п., и цѣльныхъ заднихъ окороковъ телятины, баранины,
свинины и проч., которыя неудобно дѣлить въ сыромъ видѣ. При
этихъ №№ обозначено, на какое число лицъ назначена провизія.

№ 1. Ростбифъ

Взять довольно жирный кусокъ говядины отъ тонкаго или толстаго
филея, вымыть, побить скалкой или обухомъ топора, посолить и дать

полежать 20—30 минутъ; распустить на противнѣ 1—2 стол. ложки масла, положить говядину, поставить въ печь и жарить, поворачивая съ боку на бокъ и поливая масломъ, чтобы она зарумянилась со всѣхъ сторонъ. Когда говядина дастъ сокъ, то подлить понемногу воды (всего до $\frac{1}{2}$ стакана) и поливать собственнымъ ея сокомъ. Жарить всего отъ $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ часа. Подавая, разрѣзать на ломти, сложить вмѣстѣ, облить процеженнымъ соусомъ. Къ ростбифу подается салатъ и жареный картофель, который жарится или отдѣльно, или вмѣстѣ съ ростбифомъ. Можно посыпать рубленой зеленью петрушки.

Провизія. 4—5 ф. тонкаго или толстаго филея.— $1\frac{1}{2}$ —2 чайныя ложки соли.—2 столовыя ложки масла.

№ 2. Бифтексъ по-англійски.

Взять 2 фунта вырѣзки филея или тонкаго края, разрѣзать поперекъ на ломти въ палецъ толщиною, порубить слегка ножомъ и выбить слегка деревяннымъ молоткомъ, посолить, положить кусокъ на кусокъ и дать полежать 10—15 минутъ. Раскалить сковороду, распустить $\frac{1}{2}$ —1 стол. ложку масла, дать ему закипѣть, положить ломти говядины и жарить на довольно сильномъ огнѣ или раскаленной плитѣ, слегка придавливая каждый кусокъ ножомъ, но не выжимая изъ него сока. Когда зарумянится съ одной стороны, повернуть на другую. Жарить всего отъ 5 до 8 минутъ. Когда обжарится съ обѣихъ сторонъ, снять бифтексъ со сковороды на блюдо, на сковороду же налить ложки 3—4 воды, дать вскипѣть, размѣшать, дать раза 2 вскипѣть, положить щепотку соли, облить бифтексъ, посыпать рубленой зеленью петрушки и убрать струганнымъ хрѣномъ. Къ бифтексу подается картофель.

Провизія. 2 фунта вырѣзки филея или тонкаго края.— $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.— $\frac{1}{2}$ —1 стол. ложка масла.—1 корешокъ хрѣна.—Зелени петрушки.

№ 3. Бифтексъ обыкновенный (по-нѣмецки).

Приготавливается какъ предыдущій, съ тою разницею, что говядина разрѣзается на болѣе тонкіе ломтики, они больше разрубаются ножомъ и раскачиваются деревяннымъ молоткомъ и болѣе прожариваются (жарить минутъ 10—12). Минуты за 2—3 до отпуска на столъ можно положить сметаны. Этотъ бифтексъ не убирается хрѣномъ.

№ 4. Жареная телятина (на 10 человекъ).

Взять заднюю четверть телятины, отрубить хребтовую часть, вымочить въ продолженіе нѣсколькихъ часовъ въ молокѣ или холодной водѣ, затѣмъ обтереть, натереть солью, дать полежать $\frac{1}{2}$ часа, распустить на противнѣ 1—2 стол. ложки масла, положить телятину, поставить въ печь и жарить, поворачивая (когда зарумянится) со стороны на сторону и поливая сначала масломъ, а когда зарумянится со всѣхъ сторонъ и дастъ сокъ, сперва водой (по $\frac{1}{4}$ стакана черезъ 5—10 минутъ; всего до 1 стакана), а потомъ собственнымъ сокомъ. Во время жаренья нужно наблюдать, чтобы телятина не пригорѣла, не пережарилась, и прокалывать ее (когда обжарится) въ разныхъ мѣстахъ вилкой. Жарить всего отъ $\frac{3}{4}$ до $1\frac{1}{2}$ часовъ (смотря по величинѣ телятины и жару въ печи). Чтобы узнать готовность телятины, нужно разрѣзать ее въ самомъ толстомъ мѣстѣ. Когда телятина будетъ готова, снять ее съ противня на блюдо, убрать голяжку папильотками, соусъ же процѣдить, снять съ него жиръ, облить имъ телятину и посыпать рубленой зеленью петрушки. Телятина подается съ салатомъ и жаренымъ картофелемъ.

Провизія. Задняя четверть телятины фунтовъ въ 12—15.—2 чайн. ложки соли.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. столовой ложки чухонскаго масла.— Зелени петрушки.

Примѣчаніе. Если желаютъ приготовить это жаркое только для 4 человекъ, то нужно взять часть задняго окорока или лопатки и поступать такимъ же образомъ или изжарить въ кастрюлѣ.

№ 5. Жареная баранина (на 6—8 человекъ).

Вымывъ и очистивъ заднюю четверть баранины, вымочить въ водѣ или молокѣ, посолить, дать полежать полчаса и далѣе поступать какъ сказано въ предыдущемъ №. Баранину можно жарить нашинкованною чеснокомъ (1—2 головки) или шпикомъ.

№ 6. Жареная свинина (на 10 человекъ).

Взять заднюю четверть свинины (окорокъ), положить на 2—3 часа въ холодную воду, обтереть, надрѣзать шкварку вдоль и поперегъ маленькими квадратиками, однако не прорѣзая ее совсѣмъ, посолить, дать полежать часъ, распустить на противнѣ 1 стол. ложку масла,

положить свинину жиромъ внизъ и далѣе поступать, какъ сказано въ № 4. Подается съ жаренымъ картофелемъ, который можно изжарить вмѣстѣ со свининой. Кто желаетъ, можетъ положить въ соусъ (когда начать подливать воды) 3 зерна англійскаго перца и 1 штуку лавроваго листа.

№ 7. Тушенная говядина.

Взять мякотный жирный кусокъ говядины фунта въ 3—4, обмыть его, выбить скалкой, посолить, дать полежать минутъ 20, затѣмъ обтереть, распустить въ кастрюлѣ 2 столовыя ложки масла, положить говядину и, кто желаетъ, 3 зерна англійскаго перца и 1 шт. лавроваго листа, накрыть крышкой и жарить на легкомъ огнѣ, потряхивая кастрюлю и поворачивая говядину, пока она не зарумянится со всѣхъ сторонъ; тогда начать подливать черезъ 5 минутъ по $\frac{1}{4}$ стак. холодной воды (всего до 1 стакана) и жарить говядину до готовности. Жарить всего отъ $\frac{3}{4}$ до 1 часа. Когда говядина изжарится, разрѣзать ее на ломти, обложить жаренымъ или варенымъ картофелемъ, облить процеженнымъ соусомъ и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Провизія. 3—4 ф. мякотной говядины отъ филея, сеѣка или огузка.—
1½ чайн. ложки соли.—2—3 столов. ложки масла.—(3 зерна англійскаго перца и 1 шт. лавров. листа).—Зелени петрушки.

№ 8. Рубленыя котлеты.

Взять 1 фунтъ мякотной жирной говядины отъ филея, сеѣка или огузка, вымыть, выбрать жилки, мелко изрубить ножомъ или сѣчкой въ деревянной чашкѣ, смѣшать съ мякишемъ 1½ бѣлыхъ хлѣбовъ, намоченнымъ въ водѣ и отжатымъ, положить 1 столовую ложку масла, 1 чайную ложку (вровень) соли и, кто желаетъ, 1 мелко изрубленную и поджаренную въ $\frac{1}{2}$ стол. лож. масла луговицу, мелкій перецъ и натертый мускатный орѣхъ. Вбить 2 яйца, хорошенько размѣшать, порубить, истолочь и сдѣлать 4—6 котлетъ. Имъ можно давать различную форму: круглую, овальную, сердцевидную, а также смазать яйцомъ и обсыпать мелкими сухарями. Приготовивъ котлеты, раскалить сковороду (для котлетъ въ сухаряхъ не надо сильно раскалять ее), распустить 1—1½ стол. ложки масла, положить котлеты, обжарить съ одной стороны, повернуть на другую, обжарить и съ этой.

Когда котлеты будутъ готовы (жарить 10—12 минутъ, смотря по толщинѣ ихъ), снять, прибавить на сковороду $\frac{1}{2}$ столовой ложки масла (если масло выгорѣло), всыпать 1 чайную ложку муки, дать подрумяниться, развести $\frac{1}{4}$ стакана бульона, дать раза 2 вскипѣть, облить котлеты, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Провизія. 1 ф. мякотной довольно жирной говядины.— $1\frac{1}{2}$ бѣлыхъ хлѣба (по 3 коп.).—3 стол. ложки чухонскаго масла.—2 яйца—1 чайн. ложка соли.—($\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца).—($\frac{1}{4}$ мускатн. орѣха).—(1 луковица и $\frac{1}{2}$ стол. ложки масла).—Зелени петрушки.

Примѣчаніе. Рубленныя котлеты подаются съ жаренымъ и варенымъ картофелемъ, картофельной кашей (пюре), соусами изъ различныхъ овощей, зелени, грибовъ и пр. (см. кушанья изъ зелени и овощей).

№ 9. Отбивныя телячьи котлеты.

Взять $2\frac{1}{2}$ —3 фунта телятины отъ котлетной части, вырубить и сдѣлать 4—6 котлетъ, вымыть ихъ, выбить скалкой и порубить ножомъ, посолить, дать полежать 10—15 минутъ, затѣмъ обвалить въ яйцѣ и мелкихъ сухаряхъ; раскалить сковороду, распустить 1 стол. ложку масла, положить котлеты, изжарить, поворачивая со стороны на сторону. Жарить 10—12 минутъ. Снявъ котлеты, прибавить $\frac{1}{4}$ стол. ложки чухонскаго масла, дать вскипѣть, облить котлеты.

Провизія. $2\frac{1}{2}$ —3 ф. телятины отъ котлетной части.—1 чайн. ложка соли.— $1\frac{1}{2}$ стол. ложки масла.—2 яйца.—5—6 простыхъ сухарей.

Примѣчаніе. Подаются съ салатомъ, солеными огурцами, зеленымъ горошкомъ и различными соусами изъ зелени и овощей, какъ предыдущія.

№ 10. Бараньи котлеты.

Приготавливаются какъ предыдущія, съ тою только разницею, что можно пересыпать котлеты вмѣстѣ съ солью мелко расщипаннымъ или изрубленнымъ чеснокомъ и положить одну котлету на другую минутъ на 10. Подаются съ тѣмъ же, какъ предыдущія.

№ 11. Свиныя котлеты.

Приготавливаются какъ телячьи № 9, съ тою только разницею, что можно посыпать вмѣстѣ съ солью мелкимъ простымъ перцемъ (всего $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки) и положить одну котлету на другую минутъ на 10.

№ 12. Телячья печонка, жареная ломтиками.

Взять телячью печонку фунта въ 2, вымочить ее въ продолженіе 1—2 часовъ въ холодной водѣ или молокѣ, вырѣзать желчь, жилки и стянуть плевы, разрѣзать ее поперекъ наискось на ломтики въ палецъ толщиною, посолить и дать полежать минутъ 15, затѣмъ обвалять ихъ въ яйцѣ и мелкихъ сухаряхъ или мукѣ, раскалить сковороду, распустить 1—1 $\frac{1}{4}$ стол. ложки масла, положить ломтики печонки, изжарить до готовности, поворачивая со стороны на сторону (жарить 10—12 мин. на довольно сильномъ огнѣ). Кто желаетъ, можетъ влить на сковороду, минутъ за 5 до отпуска на столъ, $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ стак. сметаны. Подавая, облить процѣженнымъ соусомъ и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Провизія. Телячьей печонки фунта 2.—1 $\frac{1}{2}$ —2 чайн. лож. соли.—1—1 $\frac{1}{2}$ стол. ложки масла.— $\frac{1}{4}$ ф. муки или 2 яйца и 6—8 сухарей.—($\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. сметаны).
Подается съ тѣмъ же, какъ котлеты.

№ 13. Печонка, тушенная цѣльною.

Вымочить, очистить и вообще оправить телячью печонку фунта въ 2, какъ сказано въ предыдущемъ №, натереть солью, нашить шпикомъ и дать полежать $\frac{1}{2}$ часа. Распустивъ въ кастрюлѣ 2 стол. ложки масла, положить разрѣзанныя вдоль пополамъ $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея и $\frac{1}{2}$ рѣпы, 3 зерна англійскаго перца и 1 шт. лавроваго листа и на все это печонку, накрыть крышкой и тушить, поворачивая печонку и потряхивая кастрюлю, пока печонка не обжарится со всѣхъ сторонъ. Тогда начать подливать понемногу тепловатой воды или бульона (черезъ 5 минутъ по $\frac{1}{4}$ стак.; всего до 1 стак.) и тушить печонку до готовности, поворачивая ее и прокалывая вилкою. Минутъ за 10 до отпуска на столъ влить $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. сметаны, а минуты за 3 положить нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ или 1 стол. ложку уксуса. Подавая, облить процѣженнымъ соусомъ и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Провизія. Телячью печонку фунта въ 2.—2 чайн. ложки соли.—2 столов. ложки масла.— $\frac{1}{4}$ ф. шпикю.— $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. сметаны.

Подается съ жаренымъ и варенымъ картофелемъ или салатомъ.

№ 14. Зразы по-польски.

Взять мякотный кусокъ сѣрка или огузка, вымыть, разрѣзать на 4—6 продолговатыхъ ломтиковъ длиною вершка въ 2—2½, шириною въ 3 пальца и толщиною въ ½ пальца, выбить скалкой, посолить, посыпать мелкимъ перцемъ и дать полежать минутъ 15. Поджарить 1 стаканъ крутой гречневой каши съ 1 мелко изрубленною луковицею въ 1—2 стол. ложк. масла, остудить, вбить 1 желтокъ, положить, кто желаетъ, ¼ чайн. л. мелкаго перца, размѣшать, положить на каждый ломтикъ говядины 1—1½ столов. ложки (съ верхомъ) этой начинки, свернуть его въ трубочку, перевязать ниткой. Вмѣсто каши можно начинить зразы фаршемъ изъ говядины, бѣлаго или чернаго хлѣба. Въ первомъ случаѣ нужно мелко изрубить ½ ф. сырой или вареной говядины вмѣстѣ съ 1 луковицею, слегка обжарить въ 1—1½ стол. ложки масла, положить ¼—½ чайн. л. мелкаго перца, ½—¾ чайн. ложки соли, мякишъ ½ бѣлаго хлѣба, размоченный въ 1 яйцѣ, ¼ натертаго мускатн. орѣха и 1 чайн. лож. рубленой зелени петрушки и хорошенько размѣшать. Во второмъ—натереть на теркѣ ½ ф. черстватаго чернаго или 1 бѣлый хлѣбъ, смѣшать съ 1 мелко изрубленною и поджареною въ 1 стол. ложкѣ луковицею, положить ¼—½ чайн. лож. мелкаго перца, ¼ натертаго мускат. орѣха и 1 чайн. лож. рубленой зелени петрушки и размѣшать. Приготовивъ зразы, распустить въ кастрюлѣ 2 стол. лож. масла, положить туда зразы и тушить ихъ до готовности (20—30 минутъ), поворачивая ихъ и потряхивая кастрюлю. Когда зразы обжарятся, начать подливать (по ⅓ стак. кажд. 5 минутъ) тепловатой воды. Подавая, снять нитки, облить процеженнымъ соусомъ и посыпать рубленой зеленью петрушки. Кто желаетъ, можетъ тушить зразы съ 3 зернами англійскаго перца и 1 штукаю лавроваго листа.

Провизія. 1½ фунта мякотной говядины отъ сѣрка или огузка.— 1½ чайн. ложки соли.— ¼—½ чайн. ложки мелкаго перца.— 2 стол. ложки масла.— На фаршъ: 1 стак. крутой гречневой каши, или ½ ф. сырой или вареной говядины, или ½ ф. ржаного хлѣба, или 1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.).— 1 луковича.— 1 стол. ложка масла.— ¼ чайн. лож. мелкаго перца.— 1—2 яйца.— ¼ мускат. орѣха.— Зелени петрушки.

Подаются съ жаренымъ или варенымъ картофелемъ.

№ 15. Битки въ сухаряхъ.

Взять 1—1½ ф. вырѣзки филея или тонкаго края, перемыть, разрѣзать поперекъ на 4—6 ломтей, хорошенько разрубить ножомъ, выбить скалкой, посолить и дать полежать ¼ часа. Затѣмъ обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, раскалить сковороду, распустить 1—1½ стол. ложки масла, положить битки, изжарить ихъ до готовности (10—12 минутъ). Снять на блюдо, на сковороду же прибавить масла, размѣшать, дать вскипѣть, облить битки.

Провизія. 1—1½ ф. вырѣзки филея или края.—1½ чайн. ложки соли.—2 яйца и 4—5 сухарей.—1—1½ стол. ложки масла.

Подаются съ тѣмъ же, какъ котлеты. Совершенно такъ же можно готовить битки изъ телятины и баранины.

№ 16. Жаренныя телячьи ножки.

Очистивъ 4 телячьи ножки (см. стр. 19), отварить ихъ съ кореньями, 1 луковицей и солью (отваръ употребить на супъ; см. стр. 46, № 36). Когда ножки отварятся до мягкости, такъ что мясо начнетъ отставать отъ костей, вынуть ихъ, перелить холодною водою, снять съ костей (за исключеніемъ послѣдняго сустава, который можно оставить), разрѣзать каждую вдоль на двѣ половины, обвалять въ яйцѣ и мелкихъ сухаряхъ, раскалить докрасна сковороду, распустить 1½ стол. ложки масла, положить ножки, обжарить ихъ со всѣхъ сторонъ (минутъ 5—6), сложить на блюдо, облить масломъ, въ которомъ жарились.

Провизія. 4 телячьи ножки. — 1 луковица, коренья и соли для бульона.—2 яйца и 5—6 сухарей.—1½ стол. ложки чухонскаго масла.

Подаются съ салатомъ, зеленымъ горошкомъ, картофельнымъ пюре, соусомъ изъ бѣлой фасоли и пр. (см. кушанья изъ зелени и овощей).

№ 17. Котлеты изъ мозговъ.

Взять пару телячьихъ или 1 бычьи мозги, обмыть, снять осторожно плевы и выбрать жилки, вскипятить въ кастрюлѣ стакановъ 5 воды съ ¼ стак. уксуса и 1½ чайн. ложки соли (кто желаетъ,

можетъ положить 3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавроваго листа), опустить въ нее на рѣшетчатой ложкѣ или дуршлакѣ минутъ на 5 мозги, дать стечь водѣ, перелить холодною водою, охладить, разделить каждую штуку на 2, а бычьи—на 4 части, обвалять въ яйцѣ и мелкихъ сухаряхъ, раскалить сковороду, распустить $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки масла и изжарить, поворачивая до готовности (10—12 минутъ). Подавая, облить масломъ, въ которомъ жарились, и посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Провизія. 1 бычьи или 2 телячьихъ мозговъ.— $\frac{1}{4}$ стак. уксуса.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли.—(3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавров. листа).—2 яйца и 5—6 простыхъ сухарей.— $1\frac{1}{2}$ стол. ложки масла.

Подаются съ тѣмъ же, какъ телячьи ножки № 16.

№ 18. Жареное вымя.

Перемывъ 2 фунта коровьяго вымени, отварить его до мягкости въ водѣ съ солью и кореньями (варить часа 3; отваръ можно употребить на супъ), наръзать ломтиками въ палецъ толщиною (можно посыпать $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца и дать полежать минутъ 15) и далѣе поступать, какъ съ телячьими ножками. Подается съ тѣмъ же, какъ послѣднія.

№ 19. Шнельклопсъ, или говядина ломтиками съ лукомъ и сметаной на скорую руку.

Вымывъ 1— $1\frac{1}{2}$ ф. вырѣзки тонкаго края или филея, разрѣзать ее на ломтики въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною или и тоньше, слегка порубить ихъ тупымъ краемъ ножа и выбить деревяннымъ молоткомъ или скалкой, посолить, посыпать мелкимъ перцемъ, положить кусокъ на кусокъ, дать полежать $\frac{1}{4}$ часа, разогрѣть сковороду, распустить 1 стол. ложку масла; когда закипитъ, положить говядину и нашинкованный лукъ и жарить (8—10 минутъ, подавливая ломти говядины ножомъ и выжимая изъ нея сокъ); минутъ за 5 до отпуска на столъ влить на сковороду $\frac{1}{2}$ стак. сметаны и размѣшать. Во время жаренья нужно поворачивать говядину со стороны на сторону. Подавая, обложить лукомъ и облить соусомъ.

Провизія. 1— $1\frac{1}{2}$ ф. вырѣзки тонкаго края или филея.— $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.— $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца.— 1 стол. ложка масла.—2—3 луковицы.— $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

Подается съ жаренымъ или варенымъ картофелемъ.

№ 20. Клопфлейшъ, или ломтиками тушенная говядина.

Приготовивъ говядину, какъ сказано въ предыдущемъ № (только для клопфлейша можно брать ссѣкъ, огузокъ, кострець и т. д.), распустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. л. масла, положить ломтики говядины, 1 разрѣзанную пополамъ луковицу, 3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавроваго листа (кто желаетъ, можетъ положить по полкорешка разныхъ кореньевъ), накрыть крышкой и тушить, потряхивая кастрюлю. Когда говядина обжарится (если нужно, то можно переложить верхніе куски внизъ, а нижніе на верхъ), то начать подливать понемногу (по $\frac{1}{4}$ стакана, а всего до 1 стакана) тепловатой воды и тушить подъ крышкой до готовности. Подавая, обложить варенымъ или жаренымъ картофелемъ, облить процеженнымъ соусомъ и посыпать рублен. зеленью петрушки.

Провизія. $1\frac{1}{2}$ ф. ссѣка, огузка или пр.— $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.— $\frac{1}{4}$ чайной ложки мелкаго перца.— $1\frac{1}{2}$ стол. ложки чухонскаго масла.—1 луковица.—3 зерна англ. перца и 1 штука лавроваго листа.—(Разныхъ кореньевъ).—Зелени петрушки.

№ 21. Жареная курица.

Очистить, выпотрошить и оправить молодую жирную курицу, посолить внутри и снаружи, дать полежать $\frac{1}{2}$ часа, зашить задъ, невязать ниткой крылышки и лапки, чтобы не оттопыривались, распустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ столов. ложки чухонскаго или русскаго масла, положить курицу и зарумянить ее со всѣхъ сторонъ, поворачивая по мѣрѣ надобности и потряхивая кастрюлю. Когда зарумянится со всѣхъ сторонъ, положить еще съ полфунта чухонскаго масла и жарить, часто поворачивая до готовности. Когда изжарится (что узнается вилкой по мягкости), вынуть, разнять на части, сложить ихъ опять вмѣстѣ, облить 3—4 стол. ложк. масла, въ которомъ жарилась, или какимъ-нибудь соусомъ (смотри соусы) и посыпать рубленой зеленью петрушки. Кто желаетъ, можетъ, вынувъ курицу, разнять ее на части, сложить вмѣстѣ, обсыпать мелкими сухарями и

вставить минутъ на 5 въ печь. Можно также, изжаривъ курицу, слить лишнее масло, оставивъ только ложки 2, всыпать $\frac{1}{2}$ стол. ложки муки, влить 1 стаканъ густыхъ сливокъ или сметаны, положить ломтика 2 лимона безъ зеренъ, $\frac{1}{4}$ натертаго мускат. орѣха, 1 чайн. ложку рубленой зелени петрушки и облить этимъ соусомъ курицу.

Провизія. 1 молодая жирная курица. — $1\frac{1}{2}$ чайн. л. соли. — $\frac{1}{2}$ ф. и еще $1\frac{1}{2}$ стол. л. масла. — Зелени петрушки. — (Сухарей, 1 стак. сливокъ или сметаны, 2 ломтика лимона, $\frac{1}{4}$ мускатн. орѣха).

№ 22. Фаршированная жареная курица.

Оправивъ и посоливъ курицу, дать ей полежать $\frac{1}{2}$ часа и начинить зобъ и внутренность ея слѣдующ. фаршемъ: размочить 2 бѣлыхъ хлѣба въ водѣ, отжать, смѣшать съ 1 стол. л. столового или сливочнаго масла, 1 яйцомъ, $\frac{1}{2}$ натертаго мускат. орѣха, 1—2 чайн. ложки мелкаго сахара, 1 чайн. ложку рубленой зелени петрушки и, кто желаетъ, $\frac{1}{2}$ стак. перебраннаго и перемытаго въ нѣсколькихъ водахъ кишмиша; хорошенько размѣшать. Начинивъ курицу, зашить зобъ и задній проходъ и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №.

Провизія. Та же, что для предыдущаго № и, кромѣ того: 2 бѣлыхъ хлѣба (по 3 коп.). — 1 яйцо. — Зелени петрушки. — $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха. — 1 стол. л. сливочн. или столоваго масла. — 2 чайн. ложки мелкаго сахара. — ($\frac{1}{2}$ стак. кишмиша).

№ 23. Жареная цыплята.

Взять 2 цыплятъ изготовить ихъ такъ, какъ сказано въ №№ 21 и 22.

Примѣчаніе. Совершенно такъ же жарятся каплуны и пуляры.

№ 24. Жареная индѣйка (на 6—8 человекъ).

Очистивъ, выотрошивъ и оправивъ индѣйку, посолить ее внутри и снаружи и дать полежать $\frac{1}{2}$ часа или часъ. Затѣмъ распустить на противнѣ 2 стол. ложки масла, положить индѣйку, вставить въ довольно жарко истопленную печь и жарить ее часъ, поворачивая и поливая ее сначала масломъ, а когда обжарится, понемногу тепловатой водой (всего до 2 стакановъ), а затѣмъ собственнымъ сокомъ.

Когда изжарится до готовности (что узнается по мягкости вилкой), разнять ее на части и подать, обливъ соусомъ и посыпавъ рубленой зеленью петрушки. Кто желаетъ, можетъ положить въ соусъ, минутъ за 5 до отпуска на столъ, 1 стак. сметаны.

Провизія. 1 индѣйка. — 2 чайн. ложки соли. — $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла. — Зелени петрушки. — (1 стак. сметаны).

Жареная индѣйка подается съ какимъ-нибудь салатомъ.

№ 25. Жареный гусь (на 6—8 человекъ).

Гусей жарятъ почти всегда начиненными. Для начинки употребляютъ преимущественно крутую гречневую кашу, кислую капусту и яблоки. Очистивъ, выпотрошивъ и оправивъ гуся, посолить его внутри и снаружи (если онъ начиняется яблоками или кислой капустой, то солить его внутри какъ можно меньше), дать полежать 1 часъ, начинить зобъ и внутренность гуся, зашить, распустить на противнѣ 2 стол. ложки масла и жарить 1— $1\frac{1}{2}$ часа, какъ жарится индѣйка. Если гусь начиняется гречневой кашей, то нужно взять 5—6 стакановъ крутой гречневой каши и поджарить ее докрасна на сковородѣ съ 2 мелко изрубленными луковичами въ 2—3 стол. ложк. масла. Кто желаетъ, можетъ положить въ нее $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго простого перца и $\frac{1}{2}$ ф. отваренныхъ и мелко изрубленныхъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ. Кислую капусту нужно слегка поджарить въ 2 стол. ложк. масла и смѣшать съ $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца. Яблоки берутся кислые и кладутся или цѣльными, или разрѣзанными надвое или начетверо. Въ послѣднемъ случаѣ нужно вырѣзать сердцевину. Когда гусь изжарится, разнять его на части или срѣзать съ него мясо, обложить начинкой и облить процеженнымъ соусомъ, съ котораго снять жиръ.

Провизія. 1 гусь. — 3— $3\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли. — 2 столов. ложки масла. — Для начинки: 5—6 стак. крутой гречневой каши. — 2 стол. ложки масла ($\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ и $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца; или 3 ф. кислой шинкованной капусты, 2 стол. ложки масла и $\frac{1}{2}$ чайн. л. мелкаго перца; или же 6—8 кислыхъ яблокъ).

Къ жареному гуся подаются жареный картофель и соленые огурцы или какой-нибудь салатъ (преимущественно изъ синей капусты).

№ 26. Жареные тетерева.

Вычистивъ, выпотрошивъ, вымывъ и оправивъ 1 большого или 2 обыкновенныхъ тетеревей, нашить ихъ шпикомъ, посолить и дать полежать минутъ 20, или натереть солью, обложить тонкими ломтиками шпика и обвязать ниткой. Распустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ —2 ст. ложки масла, положить тетеревей и обжарить на легкомъ огнѣ со всѣхъ сторонъ; когда зарумянятся, положить остальное масло и жарить до готовности. Кто желаетъ, можетъ, минутъ за 5 до отпуска на столъ, слить лишнее масло, оставивъ только ложки 2, всыпать $\frac{1}{2}$ стол. л. муки и $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца, дать раза 2 вскипеть, влить 1 стак. густыхъ сливокъ или сметаны, прокипятить, всыпать 1 чайн. ложку рублен. зелени петрушки. Когда тетерева изжарятся до готовности, разнять ихъ на части (если они обложены шпикомъ, то снять его), сложить опять вмѣстѣ, облить нѣсколькими ложками масла, въ которомъ жарились, или соусомъ. Къ нимъ подается какой-нибудь салатъ.

Провизія. 2 тетерева — $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. ложки соли. — $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. шпика. — (1 стак. сливокъ или сметаны, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца). — Зелени петрушки.

Примѣчаніе. Совершенно такъ же жарится въ кастрюлѣ прочая средняя и мелкая дичь.

№ 27. Жареный глухарь *).

Очистивъ, выпотрошивъ и вообще оправивъ 1 глухаря, нашить его шпикомъ, посолить и дать полежать $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ часа. Распустить на противнѣ 2 стол. ложки масла, положить глухаря, поставить въ печь и жарить (отъ $\frac{3}{4}$ до 1 часу), поворачивая со стороны на сторону, прокалывая вилкой и поливая сначала масломъ, а потомъ собственнымъ сокомъ. Минутъ за 5 до отпуска на столъ можно слить лишнее масло и влить 1— $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны или сливокъ. Подавая, разнять на части и посыпать рублен. зеленью петрушки.

Провизія. 1 глухарь. — $2\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли. — $\frac{1}{2}$ ф. шпика. — $\frac{1}{2}$ ф. масла. — (1— $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или сметаны). — Зелени петрушки.

Примѣчаніе. Такъ же жарится въ печи всякая другая крупная дичь.

* Смотря по величинѣ, 1 глухаря достаточно отъ 4 до 8 человѣкъ.

№ 28. Жареный заяцъ.

Очистивъ, оправивъ зайца, какъ сказано выше (см. стр. 18), нашинковать его шпикомъ, посолить и дать полежать $\frac{1}{2}$ часа; потомъ распустить на противнѣ 2 стол. ложки масла, положить зайца и изжарить, какъ жарится глухарь, обильно поливая его масломъ и собственнымъ сокомъ. Жареный заяцъ подается подъ соусомъ съ каперсами, оливками, сморчками и бѣлыми грибами или просто подъ сметаной, какъ глухарь, или съ какимъ-либо салатомъ.

№ 29. Тушоный заяцъ.

Оправивъ зайца и вымочивъ его въ уксусѣ (см. стр. 18), разнять его на части, взять только ноги и хребетъ, нашинковать, посолить, дать полежать часъ, распустить въ кастрюлѣ 3 стол. ложки масла, положить $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ луковицы, разрѣзаннаго зайца, 1 гвоздику, 3 зерна англ. перца, 1 штуку лавров. листа, накрыть крышкой и тушить, поворачивая, перекладывая куски, поливая масломъ и потряхивая кастрюлю пока они не обжарятся. Когда обжарятся, слить лишнее масло, начать подливать понемногу воды или бульона (по $\frac{1}{4}$ стакана, до 1 стак.) и тушить зайца до готовности. Когда онъ будетъ готовъ, вынуть, процѣдить соусъ, положить въ него 1 стак. сметаны, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ или 1 стол. л. уксуса и штукъ 10 разрѣзан. маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ. Подавая, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Провизія. 1 заяцъ. — 2 чайн. ложки соли. — $\frac{1}{2}$ фунта масла. 3 зерна англ. перца. — 1 шт. лавров. листа. — 1 гвоздика. — $\frac{1}{2}$ луковицы и полморкови. — 1 стак. сметаны. — $\frac{1}{2}$ лимона или 1 стол. л. уксуса. — 10 маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ.

№ 30. Жареная утка.

Очистивъ, выпотрошивъ и оправивъ утку, натереть ее ржаною мукою или отрубями, затѣмъ внутри и снаружи солью и дать полежать $\frac{1}{2}$ часа. Распустивъ на противнѣ или въ кастрюлѣ 2 стол. ложки масла, положить утку и изжарить ее, поворачивая со стороны на сторону и поливая сначала масломъ, а потомъ водой и собственнымъ сокомъ. Жарить 20—30 минутъ.

№ 31. Жареный поросенокъ.

Очистивъ и выпотрошивъ поросенка, помочить его часа на 3 въ молокъ, вынуть, обтереть, натереть солью, дать полежать $\frac{1}{2}$ часа, распустить на противнѣ 2 стол. ложки масла, положить поросенка и изжарить, поворачивая съ боку на бокъ, поливая сначала масломъ, когда зарумянится—водой (всего до стакана), а потомъ—собственнымъ сокомъ, и прокалывая вилкой. Жарить, смотря по величинѣ, отъ $\frac{3}{4}$ до 1 часа. Если желаютъ подать поросенка фаршированнымъ, то, посоливъ и давъ ему вылежаться, начинить его слѣдующимъ фаршемъ: очистивъ 1 ф. телячьей печонки отъ пленокъ и жилъ, обжа- рить ее въ 1 стол. ложкѣ масла съ 1 мелко изрублен. луковицею, смѣшать съ мякишемъ намоченнаго въ водѣ и отжатаго бѣлаго хлѣба, положить $\frac{3}{4}$ чайн. ложки соли, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца, $\frac{1}{4}$ натертаго мускат. орѣха, 1 стол. ложку столового или сливочнаго масла, 2 яйца кто желаетъ, 2—3 анчоуса и 3—4 трю- феля или отварные шампиньоны, мелко изрубить, начинить внутрен- ность поросенка, зашить и далѣе поступать, какъ сказано выше. Подавая, посыпать рублен. зеленью петрушки.

Провизія. Поросенокъ фунта въ 3—4.—2 стол. ложки масла.— $\frac{1}{2}$ фунта чухонск. масла.—Зелени петрушки.—*На фаршъ:* 1 ф. телячьей печонки.—1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.)— $\frac{3}{4}$ чайн. лож. соли.—1 стол. л. сливочн. или столов. масла.— $\frac{1}{4}$ чайн. л. мел- каго перца.— $\frac{1}{4}$ мускатн. орѣха.—2 яйца.—(2—3 анчоуса. 2—4 трюфеля или шампиньона).

№ 32. Буженина.

Очистивъ, оправивъ и оскобливъ начисто ножомъ кожу парной мо- лодой свинины, натереть ее ржаной мукой или отрубями, обтереть, нашиковать лукомъ, положить въ какую-нибудь каменную посуду, облить 3—4 бутылками кислыхъ шей, положить 1 расчипанную го- ловку чеснока, 2 очищен. луковицы и 2 чайн. ложки соли и поста- вить на сутки въ прохладное мѣсто. Затѣмъ обтереть, распустить на противнѣ 2 стол. л. чухонскаго масла, положить свинину и жарить ее въ печи 1— $1\frac{1}{2}$ часа, поворачивая и поливая ее, сначала ма- сломъ, а потомъ собственнымъ сокомъ. Подается съ горчицею, хрѣ- номъ и уксусомъ, съ перечнымъ соусомъ или соусомъ изъ луку.

Провизія. Фунта 4 свинины отъ задняго окорока.— 3—4 бутылки кислыхъ шей.— 2 чайн. ложки соли.— 1 головка чеснока и 4—5 головокъ лука.— $\frac{1}{4}$ фунта чухонск. масла.

№ 33. Тушенная баранина.

Обмывъ мякотный кусокъ баранины, нашпиговать его чеснокомъ и, кто желаетъ, кромѣ того шпикомъ, посолить и дать полежать часъ. Затѣмъ распустить въ кастрюлѣ 2 стол. ложки масла, положить $\frac{1}{2}$ моркови, 1 очищен. и разрѣзанную пополамъ луковицу, 3 зерна англ. перца и 1 шт. лавров. листа, положить баранину, накрыть крышкой и тушить, поворачивая, пока не зарумянится; тогда начать подливать по $\frac{1}{4}$ стак. теплой воды (всего до 1 стак.). Когда будетъ почти готова, влить 1 стол. ложку уксуса и, кто желаетъ, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны. Подавая, облить процѣженнымъ соусомъ и посыпать петрушкою.

Провизія. 3—4 ф. мякотной баранины отъ задняго окорока.— 1—2 головки чесноку.— ($\frac{1}{8}$ ф. шпигу).— 2 чайн. л. соли.— 1 морковь.— 1 луковица.— 3 зерна англ. перца.— 1 шт. лавров. листа.— $\frac{1}{4}$ ф. масла.— 1 стол. ложка уксусу.— ($\frac{1}{2}$ стак. сметаны).— Зелени петрушки.

№ 34. Говядина-жаркое по-вѣнски (зауербратенъ).

Взять мякотный кусокъ говядины съ жиромъ отъ филея, сеѣка или огузка, вымыть, положить съ вечера въ какую-нибудь каменную посуду, налить уксусомъ съ водою, положить туда же 1 очищенную и разрѣзанную пополамъ луковицу, 3 зерна англійскаго перца, 1—2 штуки лавров. листа, 1—2 гвоздики и 2—3 чайн. ложки соли. Утромъ вынуть говядину, обтереть ее, натереть еще солью (1 чайн. ложка), нашпиговать шпикомъ, дать полежать $\frac{1}{2}$ часа, распустить въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ ф. масла, положить 1 очищен. и разрѣзанн. пополамъ луковицу, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ селлеря, зерна 3 англ. перца, 1 шт. лавров. листа, ломоть ржаного хлѣба, положить говядину, накрыть крышкой и тушить, какъ сказано въ предыдущемъ №.

Провизія. 3—4 фун. мякотной говядины отъ филея, сеѣка или огузка.— 1—2 бутылки уксуса.— 1—2 луковицы.— 5—6 зеренъ англ. перца.— 1—3 шт. лавров. листа.— 1—2 гвоздики.— 3—4 чайной ложки соли.— Моркови, петрушки, селлеря по $\frac{1}{2}$ штукъ.— $\frac{1}{4}$ ф. чухонск. масла.— $\frac{1}{2}$ стол. ложки уксуса.— Зелени петрушки.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ можно приготовить свинину, только ее не нужно шпиговать.

№ 35. Жареная телячья грудинка.

Очистивъ и вымывъ телячью грудинку, отварить ее съ 1 луковицей, кореньями и солью до полуготовности (отваръ употребить на супъ), обмыть въ теплой водѣ, остудить, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, распушить на противнѣ 2 стол. ложки масла, сложить грудинку и изжарить. Жарить 15—20 минутъ. Подавая, разрѣзать по ребрамъ. Можно также разрѣзать на ребра отваренную грудинку и затѣмъ уже каждое обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ и изжарить на сковородѣ, въ 1—1½ стол. л. масла.

Провизія. Телячья грудинка фун. въ 4—5.—1 луковица, коренья и соли (для бульона).—2—3 яйца и 6—8 сухарей.—1—2 стол. ложки чухонск. масла.—Зелени петрушки.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ готовится свиная грудинка. Жареная грудинка подается съ картофельнымъ пюре, соусомъ изъ чечевицы, бѣлой фасоли и проч. овощей, а также съ жаренымъ картофелемъ и подъ различными соусами (см. въ своемъ мѣстѣ).

О Т Д Ъ Л Ъ VII.

Ж А Р Е Н А Я Р Ы Б А.

Общія правила.

При жареньи рыбы, кромѣ правилъ, изложенныхъ въ общихъ наставленіяхъ, нужно соблюдать еще слѣдующія:

1. Вычистивъ, выпотрошивъ и вымывъ рыбу, посолить ее (понятно, несоленую) и дать полежать, смотря по величинѣ, отъ 10 до 30 минутъ.

2. Съ толстокожихъ рыбъ нужно предварительно снять кожу, для чего онѣ обдаются кипяткомъ.

3. Рыбу жарятъ или просто такъ, или обвалявъ ее въ яйцахъ и мелкихъ сухаряхъ, или обмакнувъ въ соленую воду и обваля въ мукѣ.

4. Рыба жарится или на сковородѣ (на плитѣ), или на противнѣ (въ печи). Въ первомъ случаѣ нужно раскалить сковороду, положить масло и когда, оно закипитъ, класть рыбу; во второмъ—подогрѣть

противень, распустить масло и положить рыбу. При жарении нужно поворачивать рыбу со стороны на сторону, поливать сперва масломъ, а потомъ собственнымъ сокомъ, зарумянивать со всехъ сторонъ и наблюдать, чтобы она не припекалась и не пережарилась.

5. Скоромная рыба жарится въ коровьемъ маслѣ (русскомъ или чухонскомъ), постная же—въ постномъ (горчичномъ, прованскомъ, подсолнечномъ, маковомъ и проч.).

6. Рыба жарится или цѣльною, или разрѣзанною (вдоль хребта на 2 половины или поперекъ на нѣсколько кусковъ). Въ послѣднемъ случаѣ нужно каждый кусокъ отдѣльно обвалить въ мукѣ или яйцѣ и сухаряхъ.

7. Соленую рыбу лучше вымачивать въ продолженіе 1—2 часовъ въ холодной водѣ или молокѣ.

8. Жареная рыба подается или подъ собственнымъ сокомъ, или подъ какимъ-нибудь соусомъ (см. соусы), съ жаренымъ картофелемъ, салатомъ и проч.

9. Пропорція назначена на 4 человекъ.

№ 1. Жареная мелкая рыба.

Очистивъ и выпотрошивъ фунта $2\frac{1}{2}$ мелкой рыбы, напр.: сижковъ, окуней, язей, судаковъ и т. п., перемыть ее, посолить, дать полежать минутъ 10, затѣмъ обвалить въ яйцахъ и сухаряхъ или мукѣ, раскалить сковороду, положить $1\frac{1}{2}$ —2 стол. л. масла, а когда оно закипитъ,—рыбу, и изжарить, поворачивая ее со стороны на сторону. Подавая, облить масломъ, въ которомъ жарилась, и посыпать рубленой зеленью укропа или петрушки.

Провизія. Фунта $2\frac{1}{2}$ мелкой рыбы.— 2 чайн. ложки соли.— $\frac{1}{4}$ ф. муки или 2—3 яйца и 6—8 простыхъ сухарей.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. л. коровьяго или постнаго масла.— Зелени петрушки или укропа.

№ 2. Жареный судакъ или лещъ.

Очистивъ и выпотрошивъ 1 судака или леща фунта въ $2\frac{1}{2}$ —3, посолить его внутри и снаружи, дать полежать минутъ 15, затѣмъ обвалить его въ мукѣ или яйцахъ и мелкихъ сухаряхъ и изжарить въ печи, поворачивая и поливая сперва масломъ, а потомъ собствен-

нымъ сокомъ. Жарить мипуть 10—15. Ихъ можно также изжарить, цѣльными или разрѣзанными на куски, на сковородѣ на плитѣ.

Провизія. 1 судакъ или лещъ фунта $2\frac{1}{2}$ —3.— $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. лож. соли.—2 яйца и 5—6 сухарей.— $1\frac{1}{2}$ —4 стол. л. масла.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ жарятся сити, карпы и другая рыба средней величины.

№ 3. Жареная лососина запросто.

Взять 2 фунта лососины, вымыть, разрѣзать на ломтики въ палецъ толщиною, выбрать кости, посыпать мелкой солью и, кто желаетъ, мелкимъ перцемъ, дать полежать 20—30 минутъ, обвалить въ мукѣ (постную) или въ яйцѣ и мелко истолченныхъ сухаряхъ, раскалить сковороду, вскипятить $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки масла, положить лососину, обжарить съ одной стороны, повернуть на другую и жарить до готовности, поворачивая, по мѣрѣ надобности, со стороны на сторону. Подавая, облить масломъ, въ которомъ жарилась, и посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Провизія. 2 ф. лососины. — $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли. — ($1\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелк. перца). — 2 яйца и 5—6 сухарей. — $1\frac{1}{2}$ —2 столов. ложки масла. — Зелени петрушки или укропа

№ 4. Лещъ, начиненный кислою капустою.

Очистивъ и выпотрошивъ леща, посолить его (внутри—слегка) и дать полежать минутъ 20—30. Между тѣмъ взять $2\frac{1}{2}$ —3 стакана кислой капусты, отжать ее, слегка обжарить съ 1—2 мелко изрублен. луковичами въ 2 стол. ложк. коровьяго или 3—4 столов. лож. постнаго масла, положить $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца и, кто желаетъ, 3—4 отваренные и мелко изрубленные сушеные бѣлые гриба; хорошенько размѣшать, начинить леща, положить на противень, на которомъ распустить 2—3 стол. ложки масла (постнаго вдвое) и жарить, поворачивая и поливая масломъ, пока не зарумянится со всѣхъ сторонъ. Тогда облить 1 стак. сметаны (если лещъ готовится скоромнымъ), а когда изжарится до готовности, обсыпать рублен. зеленью петрушки или укропа.

Провизія. 1 лещъ фунта въ 3.— $2\frac{1}{2}$ —3 стак. кислой капусты. — 1 чайн. ложка соли. — $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелкаго перца. — 3—4 суше-

ныхъ бѣлыхъ грибовъ.— $\frac{1}{4}$ фунта масла — (1 стак. сметаны).— Зелени петрушки или укропа.

Примѣчаніе. Можно также обвалять леща въ мукѣ или въ яйцѣ и сухаряхъ и затѣмъ уже жарить.—Такъ же готовится судакъ.

№ 5. Линь подѣ соусомъ.

Опустивъ линя минуты на 2 въ крутой кипятокъ, очистить съ него чешую, не разрывая кожи, выпотрошить, вымыть, отрубить плавники, сдѣлать вдоль спины разрѣзъ, выбрать осторожно кости, посолить, дать полежать минутъ 20, раскалить сковороду, распустить $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки масла, дать закипѣть, положить линя, обжарить съ обѣихъ сторонъ, переложить въ кастрюлю, слить туда же масло, влить $\frac{1}{2}$ стак. рыбнаго бульона и $\frac{1}{2}$ стак. сметаны или бѣлаго столов. вина, положить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца, штукъ 5 отваренныхъ или маринован. шампиньоновъ и ломтика 3 лимона безъ зеренъ, вскипятить и подать, выложивъ на блюдо. Можно также изжарить линя до готовности и соусъ приготовить отдѣльно въ кастрюлѣ.

Провизія. 1 линь фунта въ 3.— $1\frac{1}{2}$ —2 столов. ложки масла (постнаго вдвое). — $\frac{1}{2}$ стак. сметаны или бѣлаго столоваго вина. — $\frac{1}{2}$ стак. рыбнаго бульона. — $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца. — 3 ломтика лимона.—Штукъ 5 шампиньоновъ.

№ 6. Лососина въ папильотахъ.

Очистить и нарѣзать лососину ломтиками, какъ сказано въ № 3, посолить, посыпать мелко изрублен. рѣпчатымъ лукомъ и мелкимъ перцемъ, окропить прованск. или горчичнымъ масломъ и дать полежать часа 2. Затѣмъ завернуть каждый ломтикъ лососины въ четвертушку бумаги, вымазанную масломъ, положить на противень, смазанный масломъ, и вставить на 20—25 минутъ въ довольно жаркую печь, наблюдая, чтобы бумага не сгорѣла. Когда будетъ готова, вынуть изъ печи и подать, не снимая бумаги.

Провизія. 2 фунта лососины — 1—2 луковицы. — $1\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца.—2—3 ложки горчичнаго или прованскаго масла.— $\frac{1}{4}$ ф. коровьяго, прованскаго или горчичнаго масла.

№ 7. Жареная осетрина.

Очистивъ $1\frac{1}{2}$ —2 фунта осетрины, разрёзать ее на ломтики въ палецъ толщиною, посолить, посыпать мелкимъ перцемъ и мелко изрублен. рѣпчатымъ лукомъ, окропить прованскимъ или горчичнымъ масломъ и дать полежать минутъ 20. Раскалить сковороду, распустить 2 стол. ложки масла; когда закипитъ, положить осетрину и изжарить ее, поворачивая со стороны на сторону.

Провизія. $1\frac{1}{2}$ ф. осетрины.— $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца.—1—2 луковицы.—($1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли).—2—3 стол. ложки прованскаго или горчичнаго масла.—2 столов. ложки коровьяго, горчичнаго или прованскаго масла.

№ 8. Жареные караси въ сметанѣ.

Очистивъ, выпотрошивъ, вымывъ и посоливъ $2\frac{1}{2}$ —3 фунта карасей, дать имъ полежать минутъ 10, обвалить въ яйцахъ и сухаряхъ, риспустить на сковородѣ или противнѣ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. коров. масла, положить карасей, изжарить ихъ, поворачивая; когда будутъ почти готовы, облить $\frac{3}{4}$ —1 стак. сметаны и вставить минутъ на 5 въ печь. Подавая, посыпать рублен. зеленью петрушки или укропа. Кто желаетъ, можетъ положить въ соусъ 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ или сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона.

Провизія. $2\frac{1}{2}$ —3 фунта карасей.— $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. ложки соли.—2 столов. лож. коровьяго или 4 стол. лож. постнаго масла.—2—3 яйца и 6—8 простыхъ сухарей.— $\frac{3}{4}$ —1 стак. сметаны и зелени петрушки ($\frac{1}{2}$ лимона).

Примѣчаніе. Такъ же приготовляются окуни, пискари и другая мелкая рыба.

№ 9. Жареный угорь подъ соусомъ.

Угорь жарится въ кожѣ или безъ нея. Въ послѣднемъ случаѣ нужно надрѣзать кожу у головы, продѣть иглой перевочку чрезъ глаза и повѣсить его за нее. Затѣмъ, отогнувъ у надрѣза кожу, стянуть ее со всего угря, сполоснуть его, обсушить, посолить, дать полежать полчаса, обереть досуха полотенцемъ, распустить на сковородѣ $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки масла, положить угря и изжарить его, поворачивая до готовности. Между тѣмъ распустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ столов. ложки

масла, поджарить $1\frac{1}{2}$ стол. ложки муки и 1 мелко изрублен. луговицу, дать раза 2 вскипеть, развести 2 стак. рыбнаго бульона, положить по $\frac{1}{4}$ чайн. л. мелкаго простого и англійскаго перца, ломтика 3 лимона безъ зеренъ и, кто желаетъ, $\frac{3}{4}$ стак. сметаны или бѣлаго столоваго вина, вскипятить, опустить туда же угря, вскипятить еще разъ и подать, посыпавъ рублен. зеленью петрушки или укропа.

Провизія. 1 угорь фунта въ $2\frac{1}{2}$. — $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. ложки соли. — 3—4 стол. ложки коровьяго или 6 столов. лож. постн. масла. — 1 луковица. $1\frac{1}{2}$ стол. ложки муки. — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца. — 3 ломтика лимона. — Зелени петрушки или укропа. — ($\frac{3}{4}$ —1 стак. сметаны или бѣлаго столоваго вина).

Примѣчаніе. Угря можно также жарить разрѣваннымъ на куски, или обвалять въ мукѣ или яйцѣ и сухаряхъ (въ такомъ случаѣ онъ не опускается въ соусъ, а обливается имъ на блюдѣ).

№ 10. Жареная форель.

Очистивъ и выпотрошивъ форель, посолить ее, окропить прованск. масломъ и дать полежать полчаса, обвалять въ яйцахъ, мелкихъ сухаряхъ (можно жарить и не обливая), распустиить на противнѣ 2 стол. ложки коровьяго или 4 стол. лож. постнаго масла, положить форель и изжарить, поворачивая и поливая масломъ. Жарить 20—25 минутъ. Подается съ салатомъ изъ свѣжихъ огурцовъ или подъ соусомъ съ маринованными грибами, шампиньонами, каперсами и оливками или трюфелями.

Провизія. 1 форель фунта въ 3. — 3 чайн. ложки соли. — 2 яйца и 5—6 сухарей. — Зелени петрушки или укропа. — 2 столов. лож. коровьяго или 4 стол. ложки постнаго масла. — 1—2 стол. ложки прованск. масла (для окропленія).

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ жарятся цѣльные карпы, большіе лещи и другая крупная рыба.

№ 11. Тушеная щука.

Очистивъ и выпотрошивъ щуку, посолить ее и дать полежать $\frac{1}{2}$ часа. Распустить въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ ф. масла (коровьяго или постнаго) положить $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельсерея, 3 зерна англійск. перца, 1 гвоздику. 1 шт. лавроваго листа и цѣльную или разрѣзанную на куски щуку, накрыть крышкой и тушить, поворачивая ее,

пока не зарумянится. Тогда начать подливать по $\frac{1}{4}$ стак. холодной воды или рыбнаго бульона (всего до $1\frac{1}{2}$ стак.) и тушить до готовности щуки, поворачивая ее и потряхивая кастрюлю. Когда она будет готова, влить $\frac{3}{4}$ —1 стак. сметаны или $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго вина и положить 3—4 ломтика лимона безъ зеренъ.

Провизія. 1 щука фунта въ 3.—2 чайн. ложки соли.— $\frac{1}{4}$ ф. коровьяго или постнаго масла.— $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельерея, 1 луковица.—3 зерна англійск. перца.—1 гвоздика.—1 шт. лавроваго листа.—3—4 ломтика лимона.— $\frac{3}{4}$ —1 стаканъ сметаны или $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго столов. вина.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ готовится всякая другая тушоновая рыба, какъ-то: судаки, карпы и пр.

№ 12. Печеная фаршированная щука.

Оправивъ щуку фунта въ 3, разрѣзать ее вдоль хребта, вырѣзать осторожно мясо, не повреждая кожи и оставивъ хвостъ и голову, выбрать изъ мяса кости, мелко изрубить, смѣшать съ мякишемъ 1 бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ водѣ и отжатымъ, положить 1—2 мелко изрубленные и поджаренныя въ 1 стол. ложкѣ масла луковицы, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца, 1 чайн. ложку соли, $\frac{1}{4}$ натертаго мускатнаго орѣха, 2 стол. ложки масла, 2 чайн. ложки изрубленной зелени укропа или петрушки, вбить 2 яйца, хорошенько размѣшать, изрубить, истолочь въ ступкѣ. Начинивъ щуку, обложить ее березовыми лучинками, обвязать ниткой, распустить на противнѣ $\frac{1}{4}$ фунта масла, положить щуку и жарить, поворачивая ее и поливая масломъ (25—30 минутъ). Минутъ за 5 до отпуса на столъ облить ее 1 стак. сметаны. Подавая, облить соусомъ и посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Провизія. 1 щука фунта въ 3.—1 бѣлый хлѣбъ.—1—2 луковицы.— $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца.— $\frac{1}{4}$ натертаго мускатнаго орѣха.—2 чайн. лож. соли.—2 яйца.— $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла.—1 стак. сметаны.—Зелени петрушки или укропа.

№ 13. Тушоновая треска.

Намочить съ вечера $2\frac{1}{2}$ —3 ф. трески въ холодной водѣ, утромъ вскипятить въ водѣ съ 1 луковицей и кореньями (по $\frac{1}{2}$ штуки), распустить въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ фунта масла, положить треску, 2 мелко

изрубленные луковицы, 3 зерна англійск. перца и 1 шт. лаврового листа, накрыть крышкой и тушить, потряхивая кастрюлю минутъ 20. Когда упрѣтъ, влить сокъ изъ 1 лимона, сложить на блюдо, облить масломъ съ лукомъ, въ которомъ жарилась треска и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Провизія. 2 $\frac{1}{2}$ —3 фунта трески.— $\frac{1}{4}$ ф. масла.—3 зерна англійскаго перца.—1 шт. лаврового листа.—2 луковицы. — Зелени петрушки.—1 лимонъ.

№ 14. Осетрина въ яйцахъ.

Очистивъ 1 $\frac{1}{2}$ —2 ф. свѣжей или свѣжепросольной осетрины (свѣжую посолить и дать полежать минутъ 20), разрѣзать на ломти въ палецъ толщиною, обвалить въ яйцахъ и сухаряхъ или въ мукѣ, изжарить на сковородѣ въ 1 $\frac{1}{2}$ стол. лож. коровьяго или 3 столов. лож. постнаго масла, залить (на сковородѣ же) 4 яйцами, размѣшанными съ 2 стак. цѣльнаго молока, посыпать рубленую зеленью петрушки или укропа, запечь въ печи и подать на сковородѣ.

Провизія. 1 $\frac{1}{2}$ —2 фун. свѣжей или свѣжепросольной осетрины.—(1 $\frac{1}{2}$ —2 чайн. лож. соли).—1 $\frac{1}{2}$ стол. лож. коровьяго или 3 столовой ложки постнаго масла.—4 яйца.—2 стакана молока.—Зелени петрушки.

№ 15. Жареная бѣлужина подъ соусомъ.

Разрѣзать очищенную бѣлужину на ломтики (можно обвалить ее въ яйцахъ и сухаряхъ), изжарить на сковородѣ. Распустить въ кастрюль 1—2 стол. лож. масла, поджарить въ немъ 1 стол. ложку муки и 1 мелко изрубленную луковицу, развести 1 стаканъ рыбнаго бульона, дать вскипѣть, положить $\frac{1}{4}$ чайной ложки мелкаго перца, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны или бѣлаго столоваго вина, штукъ 5 разрѣзанныхъ бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ, ломтика 2—3 лимона, рубленой зелени петрушки и, кто желаетъ, каперсовъ и оливокъ. Подавая, облить этимъ соусомъ бѣлужину и посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Провизія. 1 $\frac{1}{2}$ —2 ф. бѣлуги.—(1 $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли).—(2 яйца и 5—6 сухарей). 1 $\frac{1}{2}$ стол. ложки коровьяго или 3 стол. ложки постнаго масла.—*На соусъ:* 1—2 стол. ложки масла.—1 столов. ложку муки.—1 стак. рыбнаго бульона.—1 луковица.— $\frac{1}{4}$ чайной ложки мелкаго простаго перца.— $\frac{1}{2}$ стак. сметаны или бѣлаго

вина.—5 маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ.—Каперсовъ и оливокъ по столовой ложкѣ.—Зелени петрушки или укропа.

№ 16. Жареная стерлядь подъ соусомъ.

Очистивъ и выпотрошивъ стерлядь фунта въ 3, какъ сказано выше, посолить и дать полежать полчаса (можно смазать или окропить прованскимъ масломъ); распустить на противнѣ 2 стол. ложки коровьяго или 4 стол. лож. постнаго масла, положить стерлядь и изжарить ее, поворачивая и поливая сперва масломъ, а потомъ собственнымъ сокомъ. Жарить $\frac{1}{2}$ часа. Между тѣмъ поджарить въ кастрюлѣ 1 столов. ложку муки въ 1—2 стол. лож. масла, развести 1 стак. рыбнаго бульона, положить 2—3 очищенные отъ костей анчоуса, 3—4 нашинкованные трюфеля или шампиньона, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. подрумяненнаго сахара и сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, влить 1 рюмку хереса, вскипятить, облить на блюдѣ рыбу и посыпать рубленой зеленью укропа или петрушки. Въмѣсто анчоусовъ и трюфелей, можно положить каперсовъ и оливокъ или бѣлыхъ грибовъ.

Провизія. 1 стерлядь фунта въ 3.—2 чайн. ложки соли.—2 стол. ложки коровьяго или 4 стол. лож. постнаго масла.—*На соусъ:* 1—2 стол. лож. масла.—1 столов. ложка муки.—1 стак. рыбнаго бульона.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго сахару.—2—3 анчоуса.—3—4 трюфеля или шампиньона, или каперсовъ и оливокъ. $\frac{1}{2}$ лимона.—Зелени укропа или петрушки.—(1 рюмка хереса).

Примѣчаніе. Стерлядь можно также жарить въ яйцахъ и сухаряхъ.

№ 17. Форель подъ соусомъ.

Очистивъ и выпотрошивъ форель, изжарить ее, какъ сказано въ № 10. Между тѣмъ распустить въ кастрюлѣ 1—2 стол. лож. масла, поджарить въ немъ 1 стол. ложку муки, развести 1 стак. рыбнаго бульона, положить каперсовъ и оливокъ, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, или 1 рюмку хереса или мадеры, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона или 1 стол. лож. уксуса, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. подрумяненнаго мелкаго сахару, вскипятить и облить рыбу.

Провизія. 1 или нѣсколько форелей фунта въ 3.—2 яйца и 5—6 сухарей или $\frac{1}{4}$ ф. муки.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. коровьяго или 3—4 стол. лож. постнаго масла.—1 стол. лож. муки.—1 стак. рыбнаго бульона.—Каперсовъ и оливокъ по стол. лож.— $\frac{1}{2}$ стак. сметаны или 1 рюмка хереса или мадеры.— $\frac{1}{2}$ лимона или 1 стол. лож. уксусу.

№ 18. Фаршированный угорь.

Снять съ угря кожу, какъ сказано въ № 9, снять съ хребта мясо, мелко изрубить съ 3—4 шампиньонами или трюфелями, смѣшать съ мякишемъ 1 бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ водѣ и отжатымъ, положить съ 1 чайную ложку мелкой соли, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелк. перцу, 1 мелко-изрубленную и поджаренную въ 1 стол. ложкѣ масла луковцу, 3—4 стол. ложки сметаны, вбить 2 яйца, хорошенько размѣшать, изрубить, истолочь въ ступкѣ. Начинить этимъ фаршемъ кожу угря (которую нужно предварительно посолить и дать ей полежать минутъ 20) или обложить вокругъ хребтовой кости (съ головою), обвалить въ яйцѣ (постную не обваливать и въ фаршъ не класть яицъ) и мелкихъ сухаряхъ, давъ ему форму угря, распуścić на противнѣ $\frac{1}{4}$ ф. масла, положить угря и изжарить (25—30 минутъ) поливая его обильно масломъ. Подавая, облить масломъ, въ которомъ жарился, или какимъ-нибудь соусомъ, и посыпать рубленой зеленью укропа или петрушки.

Провизія. 1 угорь фунта въ 3.—Соли 2 чайныя ложки.—1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.).— $\frac{1}{2}$ чайной ложки мелкаго перца (русскаго и англійскаго).—3—4 шампиньона, трюфеля или бѣлыхъ гриба.—1 луковица и 1 стол. ложка масла.—3—4 стол. лож. сметаны.— $\frac{1}{4}$ фунта масла.— $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха.—(2—4 яйца и 5 сухарей).—Зелени укропа или петрушки.

№ 19. Котлеты изъ рыбы.

Котлеты можно готовить изъ всякой крупной или средней рыбы. Очистивъ и выпотрошивъ рыбу, снять мясо съ костей, выбрать послѣднія, мелко изрубить и смѣшать съ мякишемъ 1 бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ водѣ и отжатымъ, 1—2 стол. ложк. масла, $\frac{1}{4}$ чайной ложк. мелкаго перца и $\frac{1}{4}$ натертаго мускатнаго орѣха, положить въ скоромныя—2 яйца, а въ постныя— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки муки, 1 чайн. ложку соли, хорошенько размѣшать, изрубить, истолочь въ ступкѣ, надѣлать котлетъ (см. стр. 103), обвалить скоромныя въ яйцѣ и мелкихъ сухаряхъ, вскипятить на сковородѣ масло, опустить котлеты и изжарить ихъ (10 минутъ), поворачивая со стороны на сторону.

Провизія. $2\frac{1}{2}$ —3 фунта судака, щуки или другой рыбы.—1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.).—1 чайн. ложка соли.—2—4 яйца или $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки муки.— $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха.— $\frac{1}{4}$ чайной

ложки мелкаго перца.— $3\frac{1}{2}$ —4 стол. ложки масла.—5—6 простых сухарей.—Зелени петрушки.

№ 20. Котлеты из осетрины.

Нарѣзать очищенную и вымытую осетрину ломтиками, выбрать кости, посолить (если осетрина не соленая), посыпать мелкимъ перцемъ и окропить прованскимъ масломъ, завернуть каждый ломтикъ въ масляную бумагу, положить на противень и поставить на 20—25 минутъ въ печь. Когда бумага зарумянится, вынуть изъ печи. Подается въ бумагѣ.

Провизія. $1\frac{1}{2}$ —2 ф. осетрины.—(1 чайная ложка соли)— $\frac{1}{2}$ чайной ложки мелкаго перца.—2 стол. ложки прованскаго масла.— $\frac{1}{4}$ ф. масла.

№ 21. Жареная селедка.

Намочивъ съ вечера 2 выпотрошенные простые (астраханскія) селедки въ водѣ или молокѣ (воду или молоко нужно утромъ переменить), снять съ нихъ кожу (за часъ до отпуска на столъ), обвалять въ мукѣ, распушить на сковородѣ масло, когда закипитъ оно, положить селедки, обжарить ихъ, поворачивая съ обѣихъ сторонъ до готовности (минуть 6—8) и подать, обливъ масломъ, въ которомъ жарились.

№ 22. Фаршированная селедка (по-малороссійски).

Вымочивъ съ вечера 2 селедки, какъ сказано въ предыдущемъ №, снять кожу, выбрать кости, мелко изрубить съ молоками или, за неимѣніемъ ихъ, съ $\frac{1}{8}$ ф. сырого мяса, смѣшать съ 1 мелко-изрубленною и поджаренною въ 1—2 стол. ложкахъ масла луковицею, мякишемъ $\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ водѣ и отжатымъ, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца, хорошенько размѣшать, въ скоромную положить 2—3 стол. ложки сметаны и 1 яйцо, размѣшать, изрубить, истолочь, сдѣлать котлеты въ формѣ селедки, приставить головы и изжарить на сковородѣ въ кипящемъ маслѣ.

Провизія. 2 астраханскія селедки.— $\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба (въ 3 коп.).—1 луковца.—1—2 стол. ложки масла.— $\frac{1}{2}$ чайной ложки мелкаго перца.—($\frac{1}{8}$ ф. сырой говядины).—(1 яйцо и 2—3 стол. ложки сметаны).

Примѣчаніе. Подается съ тушеной калустой, картофельнымъ пюре или жаренымъ картофелемъ.

№ 23. Ревельскій форшмакъ.

Вымочивъ съ вечера 3 селедки, какъ сказано въ № 21, мелко изрубить ихъ съ $1\frac{1}{2}$ ф. вареной или жареной говядины, телятины или дичи, смѣшать съ мякишемъ 1 бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ молоко или водѣ и отжатымъ, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца, $\frac{1}{4}$ натертаго мускатнаго орѣха, 1 мелко-изрубленную и поджаренную въ 2 стол. ложкахъ масла луковицей, $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны, вбить 2 яйца, хорошенько размѣшать, изрубить, истолочь въ ступкѣ, сложить въ форму или кастрюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную мелкими сухарями (или нѣсколько формочекъ), и поставить на $\frac{3}{4}$ —1 часъ въ печь. Подавая, выложить на блюдо и облить растопленнымъ масломъ или какимъ-либо соусомъ и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Провизія. 3 шотландскихъ или голландскихъ селедки.— $1\frac{1}{2}$ фунта вареной или жареной говядины, телятины и проч.—1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.).—(1 стак. молока).— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца.— $\frac{1}{2}$ мускатнаго орѣха.—1 луковица.—2 стол. ложки масла.— $\frac{1}{2}$ —1 стак. сметаны.—2 яйца.— $\frac{1}{2}$ ф. масла. 3—4— сухаря.—Зелени петрушки.

ОТДѢЛЪ VIII.

САЛАТЫ.

№ 1. Салатъ-латукъ.

Взять 4—6 кочешковъ ($\frac{1}{2}$ фунта) салата-латука, оборвать поблеклыя листики, отрѣзать кочерыжки, отжать, нарэзать или просто на части, или полосками въ палецъ шириною, сложить въ салатникъ; облить или просто прованскимъ масломъ и уксусомъ съ солью, или горчичнымъ соусомъ, или сметаной. Въ первомъ случаѣ нужно облить салатъ 2 стол. ложк. прованскаго масла, перемѣшать, дать полежать минутъ 10 и затѣмъ облить $\frac{1}{2}$ стакана уксуса съ $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, размѣшать и минутъ черезъ 5 подать на столъ. Во второмъ нужно взять одно крутое яйцо, растереть желтокъ, съ 1 столов. ложкой прованскаго масла, 1 чайной ложкой мелкаго сахару, $\frac{1}{2}$ чайной ложки мелкой соли, 1 стол. ложк. дѣланой горчицы и, кто желаетъ,

2 $\frac{1}{2}$ чайн. ложк. мелкаго простого перца, развести $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, положить 1 чайную ложку мелко изрубленной зелени укропа, облить салатъ, размѣшать и подать, посыпавъ мелко изрѣзаннымъ крутымъ бѣлкомъ. Въ послѣднемъ случаѣ салатъ обливаютъ сначала прованскимъ масломъ и уксусомъ съ солью и затѣмъ сметаной или же соусомъ, приготовленнымъ изъ 1 крутого желтка, растертаго съ 1 столовой ложкой прованскаго масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2—3 стол. ложк. уксуса и $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли.

Провизія. Салата-латука кочешковъ 4—6 ($\frac{1}{2}$ фунта).—*На подливу:* 2 стол. лож. прованск. масла.— $\frac{3}{4}$ чайн. ложки мелкой соли.— $\frac{1}{4}$ стак. уксусу.—Зелени укропа.—Или 1 крутое яйцо.—1—2 стол. лож. прованск. масла.—1 чайн. лож. мелк. сахару.— $\frac{3}{4}$ чайной лож. мелкой соли.—1 стол. лож. дѣланн. горчицы.—($\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца).—Или же: 1 крутое яйцо.—4 стол. лож. прованск. масла.—2—3 стол. лож. уксусу.— $\frac{3}{4}$ чайн. лож. соли и $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

№ 2. Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Очистивъ огурцы, нарѣзать ихъ ломтиками, посолить; сбить 2 стол. лож. прованск. масла съ 3—4 стол. лож. уксуса, облить огурцы, посыпать рублен. зеленью укропа и, кто желаетъ, мелкимъ перцемъ, размѣшать.

Огурцы подаются также со сметаной. Въ такомъ случаѣ нужно облить огурцы вышесказанной подливой, перемѣшать и затѣмъ влить $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. сметаны. Кто желаетъ, можетъ также растереть съ прованск. масломъ 1 крутой желтокъ и затѣмъ уже развести уксусомъ, и убрать салатъ мелко нарѣзаннымъ крутымъ бѣлкомъ.

Провизія. 4—9 свѣжихъ огурцовъ.—2—3 стол. лож. прованскаго масла.—1 чайн. ложка мелкой соли.—($\frac{1}{3}$ чайной ложки мелкаго перца).—3—4 столов. лож. уксуса.—($\frac{1}{2}$ стакана сметаны).—(1 крутое яйцо).—1 чайн. ложка рублен. зелени укропа.

№ 3. Кочанный или французскій салатъ.

Приготавливается и подается такъ же, какъ салатъ-латукъ № 1.

№ 4. Салатъ изъ синей капусты.

Взять $\frac{1}{2}$ кочна синей капусты, вырѣзать кочарыгу и сердцевину, мелко нашинковать, обдать кипяткомъ, дать полежать $\frac{1}{2}$ часа, за-

тѣмъ отжать, посолить, дать полежать часъ, облить подливой изъ 2—3 стол. лож. прованск. масла, сбитаго съ $\frac{1}{4}$ стак. уксуса, и черезъ $\frac{1}{2}$ часа подать на столъ. Кто желаетъ, можетъ положить въ подливу 1 стол. л. дѣланой горчицы, 1 чайн. ложку мелкаго сахару и 1 чайн. лож. тмину или мелкаго перца.

Провизія. $\frac{1}{2}$ кочна синей капусты.—1 чайн. лож. мелкой соли.—2—3 столов. лож. прованскаго масла.— $\frac{1}{4}$ стак. уксуса.—1 стол. лож. дѣлан. горчицы.—1 чайн. лож. мелкаго сахару и 1 чайн. лож. тмину или $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелк. перца.

№ 5. Салатъ изъ бѣлой капусты.

Приготавливается какъ предыдущій.

№ 6. Салатъ изъ квашеной капусты.

Взять 1—1 $\frac{1}{2}$ фун. квашеной шинкованной капусты (съ морковью и тминомъ), отжать, положить 1—2 чайн. лож. мелкаго сахару, размѣшать, облить прованск. масломъ, сбитымъ съ уксусомъ и, кто желаетъ, мелкимъ перцемъ, опять размѣшать, посыпать тминомъ (если его нѣтъ въ капустѣ) и, кто желаетъ, рублен. зеленью укропа и подавать.

Провизія. 1—1 $\frac{1}{2}$ фун. квашеной шинкованной капусты.—1—2 чайн. лож. мелкаго сахару.—2 стол. лож. прованскаго масла.— $\frac{1}{4}$ стак. уксуса.—($\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго простого перца).—(1 чайн. ложка тмина и зелени укропа).

№ 7. Картофельный салатъ.

Отварить въ соленой водѣ штукъ 12—15 картофеля (не слишкомъ рассыпчатаго, очищеннаго или въ шелухѣ), очистить (если онъ варился въ шелухѣ), остудить, наръзать тонкими ломтиками, сложить въ салатникъ, облить прованск. масломъ, сбитымъ съ уксусомъ, солью и мелкимъ перцемъ, положить мелко наръзаннаго зеленого или рѣпчатого луку, хорошенько размѣшать, посыпать рублен. зеленью укропа или петрушки и подавать.

Провизія. Штукъ 12—15 картофелю.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго простого перца.—2 столов. лож. прованскаго масла.—1 луковица или 1 стол. лож. наръзан. зеленого лука.—Зелени петрушки или укропа.

Примѣчаніе. Кто желаетъ, можетъ положить въ подливку 1 крутой желтокъ (растереть съ прованск. масломъ) и 1 стол. лож. дѣланой горчицы, нарѣзаннымъ бѣлкомъ же убрать салатъ сверху.

№ 8. Салатъ изъ маринованной свеклы.

Отварить свеклу въ соленой водѣ, очистить ее отъ верхней кожицы, нарѣзать кружечками, сложить въ банку, пересыпая тминомъ или анисомъ и перекладывая, кто желаетъ, наструганнымъ хрѣномъ, облить уксусомъ, вскипяченнымъ съ англійск. перцемъ, гвоздикой и лавровымъ листомъ (предварительно остудивъ его), дать постоять сутки или, по крайней мѣрѣ, часовъ 5 или 6, сложить въ салатникъ, облить уксусомъ изъ-подъ свеклы, убрать наструганнымъ хрѣномъ и подавать.

Провизія. 5—6 шт. свеклы.— 1 стол. лож. тмину.— (1 корешокъ хрѣну).— $\frac{1}{2}$ бут. уксусу.— 3 зерна англійск. перца.— 1 гвоздика.— 1 штука лаврового листа.

№ 9. Салатъ-цикорій.

Взять 1 ф. салата-цикорія, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, отжать, перебрать, отварить желтые листики, сложить въ салатникъ и облить одною изъ подливъ, употребляемыхъ для салата-латука (см. № 1).

№ 10. Крессъ-салатъ.

Очистить отъ корней и желтыхъ листьевъ $1\frac{1}{2}$ ф. крессъ-салата, положить въ холодную воду, выбрать сѣмена, вынуть крессъ, отжать, сложить въ салатникъ, посолить, облить прованскимъ масломъ, сбитымъ съ уксусомъ, или слѣдующ. подливой: растереть 1 крутой желтокъ съ 2 стол. лож. прованскаго масла, развести $\frac{1}{4}$ стак. уксуса, положить 1 чайн. лож. мелкаго сахару и 1 стол. лож. дѣланой горчицы, хорошенько размѣшать. Обливъ подливой, салатъ размѣшать и убрать мелко нарѣзаннымъ крутымъ бѣлкомъ.

Провизія. $1\frac{1}{2}$ ф. крессъ салата.— $\frac{3}{4}$ чайн. лож. мелкой соли.— *На подливу:* 2 стол. лож. прованскаго масла и $\frac{1}{4}$ стакана уксуса; или: 1 крутое яйцо.— 2 стол. лож. прованскаго масла.— 1 чайн. лож. мелкаго сахару.— $\frac{1}{4}$ стак. уксуса.— 1 стол. лож. дѣланой горчицы.

№ 11. Сборный салатъ.

Взять наръзаннаго салата-латука, нашинкованной, посоленной и обваренной синей капусты, салата-цикорія, крессъ-салата, маринованной свеклы, наръзанных ломтиками свѣжихъ огурцовъ, положить все это, каждое отдѣльно, въ видѣ вѣнчика по краямъ салатника, оставивъ пустою середину; въ середину же положить 1 наръзанную небольшими кусочками миногу, нѣсколько маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ и отваренныхъ и очищенныхъ раковыхъ шейекъ, оливокъ безъ косточекъ и, кто желаетъ, 2 очищенные и разрѣзанные на куски анчоуса и маринованные пикули. Все это облить слѣдующ. подливой: растереть 1 крутой желтокъ съ 2—3 стол. лож. прованска. масла и 1 стол. лож. дѣланой горчицы, развести $\frac{1}{2}$ стак. уксуса, положить 1 чайн. лож. мелкаго сахару, мелкаго простого перца, $\frac{3}{4}$ чайн. лож. соли, каперсы и корнишоны. Обливъ салатъ, убрать его сверху раковыми шейками, мелко наръзаннымъ крутымъ бѣлкомъ, пикулями и посыпать рубленой зеленью укропа.

Провизія. Салата-латука, нашинкованной синей капусты, салата-цикорія и крессъ-салата, каждого по $\frac{1}{2}$ стак. или по $\frac{1}{8}$ ф.—2—3 свѣжихъ огурца.—1 минога.—Шейки и клешни отъ 20 вареныхъ раковъ.—3—4 маринованныхъ бѣлыхъ грибка.— $\frac{3}{4}$ чайн. лож. мелкой соли.—Штукъ 10 оливокъ.—2 стол. ложки пикулей.—1 крутое яйцо.—2—3 стол. лож. прованскаго масла.—1 стол. лож. дѣланой горчицы.— $\frac{1}{2}$ стак. уксуса.—1 чайн. лож. мелкаго сахару.— $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелкаго перца.—Зеленаго укропа.

ОТДѢЛЪ IX.

ВАРЕННЫЯ МЯСА.

№ 1. Разварная говядина.

Если желаютъ имѣть вкусную разварную говядину, то нужно пожертвовать супомъ. Въ такомъ случаѣ надо вскипятить стакановъ 10 воды съ 2 чайн. лож. соли, 1 луковицей и кореньями (по $\frac{1}{2}$ штукѣ), опустить въ нее перемытый мякотный кусокъ говядины фунта въ $2\frac{1}{2}$, отъ сѣбка или огузка, уварить до готовности (1— $1\frac{1}{2}$ часа), вынуть,

сполоснуть теплой водой и подать, разрѣзавъ на ломти (бульонъ можно употребить на супъ, отваривъ въ немъ, согласно правилъ приготовления суповъ, еще фунта $1\frac{1}{2}$ говядины съ мозговою косточкою). Но обыкновенно для разварной говядины употребляютъ отваренную, по общимъ правиламъ, для супа. Подавая, можно посыпать разварную говядину рубленой зеленью петрушки.

Примѣчаніе. Разварная говядина подается съ разварнымъ картофелемъ, картофельнымъ пюре, жаренымъ картофелемъ, соусомъ изъ бѣлой фасоли, соусомъ изъ чечевицы, соусомъ изъ картофеля, моркови, рѣпы, брюквы, съ соусомъ изъ турецкихъ бобовъ, съ соусомъ изъ различныхъ овощей, съ макаронами, подъ различными соусами или подливами, съ дѣланой горчицей, съ хрѣномъ, уксусомъ и сметаной и т. д.

№ 2. Котлеты изъ вареной говядины.

Мелко изрубить $1\frac{1}{2}$ —2 фунта мякотной, вареной, жирной говядины или телятины съ 1 луковицею (кто желаетъ), смѣшать съ мякишемъ $1\frac{1}{2}$ бѣлыхъ хлѣбовъ, положить соли, мелкаго перца, натертаго мускат. орѣха, 1 стол. лож. чухонск. масла, вбить 2 яйца, хорошо размѣшать, изрубить, надѣлать котлеты (см. стр. 103, № 8). Изрубленную съ луковицей говядину можно поджарить въ 1 — $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла. Приготовивъ котлеты, смазать ихъ яйцомъ, обсыпать мелкими сухарями, положить на сковороду въ кипящее масло, ($1\frac{1}{2}$ стол. лож.) и изжарить (минутъ 5), поворачивая, чтобы зарумянились съ обѣихъ сторонъ. Подавая, облить масломъ, въ которомъ жарились, и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Провизія. $1\frac{1}{2}$ —2 фунта вареной или жареной говядины или телятины.—1 луковица.— $1\frac{1}{2}$ бѣлыхъ хлѣба (по 3 к.).— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца.— $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха.—3 яйца.—5 сухарей.— $\frac{1}{4}$ фунта масла.

Примѣчаніе. Подаются съ тѣмъ же, какъ разварная говядина.

№ 3. Рагу изъ говядины или телятины.

Взять фунта $1\frac{1}{2}$ —2 жареной (остатки отъ жаркого) или вареной говядины или телятины, нарѣзать маленькими четырехугольными кусочками. Распустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, поджарить въ немъ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки, развести $2\frac{1}{2}$ стак. говяжьяго бульона, положить говядину, 1 мелко изрубленную луковицу (которую можно также

поджарить вмѣстѣ съ мукою въ маслѣ) и, кто желаетъ, 3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавров. листа, вскипятить вторично, прибавить 1—2 стол. лож. уксусу, 1 чайн. лож. поджареннаго мелкаго сахару, очищенные и наръзанные кружками или полукружками соленые огурцы, вскипятить еще разъ и подавать, посыпавъ рубленой зеленью петрушки.

Провизія. $1\frac{1}{2}$ —2 фунта жареной или вареной говядины или телятины.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.— $2\frac{1}{2}$ стак. говяжьяго бульона.—(3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавроваго листа).—1—2 стол. лож. уксусу.—1 чайн. лож. мелкаго сахару.—4 соленыхъ огурца.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ можно приготовить рагу изъ вареной или жареной баранины, домашней птицы и дичи (остатковъ отъ жаркого).

№ 4. Соусъ, или рассольникъ, изъ почекъ.

Взять 2 бычьи или штукъ 10—12 телячьихъ почекъ, вымыть, разрѣзать каждую вдоль на 2 равныя половины, сполоснуть водою, распустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, поджарить въ немъ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки и 2 крупно изрубленныя луковицы, развести 5 стак. кипятку, положить 1 чайн. ложку соли, моркови, петрушки, порея, сельерея (по $\frac{1}{2}$ штукѣ) и, кто любитъ, 3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавроваго листа, и почки, накрыть крышкою и варить на легкомъ огнѣ до готовности ($2—2\frac{1}{2}$ часа). Затѣмъ процѣдить чрезъ сито, слить опять въ кастрюлю, почки же сполоснуть теплой водою, разрѣзать на небольшіе кусочки въ $\frac{1}{2}$ вершка величиною, положить въ соусъ, прибавить 1 чайн. лож. подрумяненнаго сахару, 1—2 стол. л. уксусу, 3—4 очищенныхъ и наръзанныхъ кружками или полукружками соленыхъ огурца и $\frac{1}{2}$ стак. огуречнаго рассола, вскипятить и подавать, посыпавъ рубленою зеленью петрушки. Подправу можно также класть въ процѣженный уже бульонъ. Этотъ рассольникъ можно также готовить и слѣдующимъ образомъ: сваривъ изъ почекъ, по общимъ правиламъ бульонъ (см. стр. 41), вынуть почки, сполоснуть теплой водою, разрѣзать на куски, сдѣлать подправу изъ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки въ $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. масла, развести процѣженнымъ бульономъ изъ-подъ почекъ, положить послѣднія и далѣе поступать, какъ сказано выше. Кто желаетъ, можетъ положить въ рассольникъ $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. сметаны.

Провизія. 2 бычьи или 10—12 телячьихъ почекъ.—2 луковицы.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. масла.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.—Моркови, петрушки, порея, селлера по $\frac{1}{2}$ корешку.—(3 зерна англійскаго перца и 1 шт. лавроваго листа).—1—2 столов. лож. уксуса.—1 чайн. лож. мелкаго сахару.—3—4 соленые огурца.— $\frac{1}{2}$ стак. огуречнаго рассола.—Зелени петрушки.— $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. сметаны.

№ 5. Разсолъникъ изъ потроховъ.

Взять 2 потроха отъ гуся или индѣйки, очистить, вымыть и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №. Кто желаетъ, можетъ положить въ него (за 5 минутъ до отпуска на столъ) каперсы, оливки, корнишоны и маринованные бѣлые грибки (по 1 стол. лож. съ верховъ) и 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ.

№ 6. Баранья или телячья грудинка съ разварнымъ рисомъ.

Сварить супъ изъ 1 или 2 бараньихъ или телячьихъ грудинокъ съ кореньями и, кто любитъ, пряностями (см. стр. 35, № 8). Когда грудинка уварится до готовности, сполоснуть ее теплой водой, разрѣзать на части по ребрамъ, сложить на блюдо, обложить разварнымъ рисомъ (см. стр. 73), облить соусомъ изъ лимона или каперсовъ и оливокъ (см. *соусы* или *подливки*).

№ 7. Пилавъ изъ баранины.

Взять 2— $2\frac{1}{2}$ ф. жареной или вареной баранины, разрѣзать на небольшіе куски, уложить на блюдо, обложить разварнымъ рисомъ (см. стр. 73), облить соусомъ, приготовленнымъ, какъ сказано ниже, посыпать (кто желаетъ) тертымъ сыромъ и вставить минутъ на 5—10 въ печь, чтобы зарумянилось. Соусъ готовится слѣдующимъ образомъ: поджарить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки и 2 мелко наръзанныя луковицы или головку чесноку въ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, развести 2 стак. бульона изъ-подъ баранины, вскипятить, положить сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ или 1 стол. лож. уксуса, 1 чайн. лож. подрумяненнаго сахару, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца, рубленой зелени петрушки и, кто желаетъ, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и дать вскипѣть.

Провизія. 2— $2\frac{1}{2}$ ф. вареной или жареной баранины.— $1\frac{1}{2}$ стол. л. масла.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.—2 стак. бульона.—2 луковицы или

1 головку чеснока.—1 чайн. лож. мелкаго сахару.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца.— $\frac{1}{2}$ лимона или 1 стол. лож. уксуса.—Зелени петрушки.—($\frac{1}{2}$ стак. сметаны).

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ готовится иплавъ изъ телятины.

№ 8. Соусъ изъ телячьяго ливера.

Взять 1 или 2 телячьихъ ливера (легкихъ съ сердцемъ), вымыть, отжаты, разрѣзать на нѣсколько частей, сварить изъ нихъ супъ съ кореньями и, кто любитъ, пряностями. Когда будутъ готовы, вынуть, промыть въ теплой водѣ, вырѣзать горло, мясо довольно мелко изрубить (кто желаетъ, съ 1 — 2 луковицами); респустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, всыпать $1\frac{1}{2}$ столов. лож. муки, дать нѣсколько разъ вскипѣть (можно вмѣстѣ съ мукой поджарить 1—2 мелко изрублен. луковицы), развести 4—6 стак. бульона изъ-подъ легкаго, положить изрубленный ливеръ, $\frac{1}{2}$ чайной ложки мелкаго перца, 1—2 стол. лож. уксуса, дать вскипѣть, прибавить $\frac{3}{4}$ стак. сметаны, дать раза 2 вскипѣть и подавать, посыпавъ рублен. зеленью петрушки. Къ этому соусу подается разварной картофель.

Провизія. 1—2 телячьихъ ливера (смотря по величинѣ).—1 луковица и кореньевъ по $\frac{1}{2}$ шт. (для бульона).—1—2 луковицы.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.— $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца.— $\frac{3}{4}$ стак. сметаны.—1—2 стол. лож. уксуса. Зелени петрушки.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ можно приготовить бараній ливеръ.

№ 9. Фрикассе изъ курицы.

Сваривъ изъ курицы бульонъ съ солью и кореньями (см. стр. 34), вынуть ее, обмыть въ теплой водѣ, разнять на части. Респустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. чухонскаго масла, слегка поджарить въ немъ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки, развести 3 стак. процеженнаго куринаго бульона, положить 1 мелко изрѣзанную морковь, сокъ изъ 1 лимона, 1 стак. сметаны, $\frac{1}{2}$ натертаго мускатнаго орѣха, 1 стол. лож. каперсовъ и оливокъ, 1 чайн. лож. мелкаго сахару, рубленой зелени петрушки и, кто желаетъ, нѣсколько очищенныхъ и разрѣзанныхъ шампиньоновъ или трюфелей, варить на легкомъ огнѣ до готовности послѣднихъ, затѣмъ опустить курицу, вскипятить. Растереть

отдѣльно въ кастрюлѣ, поставивъ ее на горячее мѣсто, 2 желтка, подливая понемногу вышесказанный соусъ, вылить, непрерывно мѣшая, въ фрикассе и подать.

Провизія. 1 жирная молодая курица.— луковица и кореньевъ для бульона. $1\frac{1}{2}$ стол. лож. чухонскаго масла.— $1\frac{1}{2}$ столов. ложки муки.—1 морковь.— 1 лимонъ.— 1 стак. сметаны.— $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха.—Каперсовъ и оливокъ по 1 стол. ложкѣ.—1 чайная ложка мелкаго сахару.—2 желтка.—Зелени петрушки.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ приготавлиются фрикассе изъ пулярды, индѣйки, цыплятъ и телятины.

№ 10. Разварной поросенокъ.

Очистивъ хорошенько молочнаго поросенка, какъ сказано выше (см. стр. 19), положить въ длинную рыбную кастрюлю, на нижнее дно, 1 луковицу въ перьяхъ, моркови, петрушки, порея, селлерей (по $\frac{1}{2}$ штукѣ), 3 зерна англійск. перца, 1 шт. лавроваго листа и, кто желаетъ, 1 гвоздику, а на верхнее—поросенка, котораго лучше завязать въ чистую салфетку; налить холодной водой такъ, чтобы покрыла поросенка, посолить (2 чайн. лож. соли), накрыть крышкой и варить на легкомъ огнѣ, снимая накипь, до готовности поросенка (2— $2\frac{1}{2}$ часа). Когда будетъ готовъ, вынуть, обмыть въ теплой водѣ, положить на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: вскипятить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, всыпать 2 стол. лож. муки, размѣшать, дать вскипеть нѣсколько разъ, развести 1 стак. бульона изъ-подъ поросенка, влить $\frac{3}{4}$ стак. сметаны, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, положить 2 стол. ложки каперсовъ, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго сахару и рубленой зелени петрушки или укропа и дать прокипеть.

Провизія. 1 поросенокъ, фунта въ 3—4.—2 чайн. лож. соли.—1 луковица; моркови, петрушки, порея и селлерей по $\frac{1}{2}$ кореш.— 3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавроваго листа.—(1 гвоздика).—*На соусъ.* $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла.—2 стол. лож. муки.— $\frac{3}{4}$ стакана сметаны.— $\frac{1}{2}$ лимона.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго сахару.—2 стол. лож. каперсовъ.—Зелени петрушки.

Примѣчаніе. Разварной поросенокъ подается также подъ другими соусами (см. *соусы или подливы*) или, просто, съ тертымъ хрѣномъ съ уксусомъ и сметаной.

№ 11. Свинная грудинка съ капустою и яблонами.

Вымыть 1 свиную грудинку, перерубить кости, слегка посолить (1 чайн. лож. соли) и дать полежать 1 часъ. Затѣмъ надѣлать доволь-

но глубокіе разрёзы между костями и мясомъ и начинить кислой капустой, смѣшанной съ мелко нарёзанными яблоками и 2—3 стол. ложки растопленнаго чухонск. масла, зашить разрёзы, положить въ кастрюлю, налить 4—5 стак. воды, положить 3 зерна англійскаго перца, 1 шт. лавроваго листа, моркови, петрушки (по $\frac{1}{2}$ штукѣ) и 1 очищенную луковицу, накрыть крышкой и варить на легкомъ огнѣ до полуготовности. Тогда вынуть ее, сполоснуть теплой водой, бульонъ же процѣдить. Распустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, поджарить въ немъ 2 мелко изрёзанныя луковицы и $1\frac{1}{2}$ столовой ложки муки, развести процѣженнымъ отваромъ изъ-подъ грудины, положить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца, $\frac{3}{4}$ стак. сметаны, 1 стол. лож. уксуса и рубленой зелени петрушки, положить грудинку и отварить до готовности.

Провизія. 1 свиная грудинка фунта въ 3.—1 чайн. ложка соли.—2 стак. кислой капусты.—2—3 кислыхъ яблока.—2—3 столов. лож. растопленнаго масла.—3 зерна англійск. перца и 1 шт. лавроваго листа.—1 луковица; моркови, петрушки и селлерея по $\frac{1}{2}$ штукѣ.— $1\frac{1}{2}$ стол. ложки муки.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла.—2 луковицы.—1 стол. лож. уксуса.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца.— $\frac{3}{4}$ стак. сметаны.—Рубленой зелени петрушки.

№ 12. Верещана.

Разрубить на куски свиную грудинку, натереть солью, дать полежать часъ, затѣмъ обжарить грудинку съ обѣихъ сторонъ въ кастрюлѣ въ $\frac{1}{8}$ ф. шпика или 2 столовой ложк. масла, вынуть ее, въ масло же или шпигъ положить 2 мелко изрублен. луковицы и $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки, вскипятить, развести 3—4 стак. кипятку, положить грудинку, зерна англійск. перца, 1 шт. лавроваго листа и 1 стак. свекольнаго рассола и, накрывъ крышкой, уварить грудинку до готовности. Минуть за 5 до отпуска на столъ положить 2—3 стол. лож. тертаго ржаного хлѣба, размѣшать, вскипятить и подавать, посыпавъ рублен. зеленью петрушки.

Провизія. Свиная грудинка фунта въ 3.—2 чайн. ложки соли.— $\frac{1}{8}$ ф. шпигу или 1 стол. лож. масла.—2 луковицы.— $1\frac{1}{2}$ столов. лож. муки.—3 зерна англійскаго перца.—1 шт. лавров. листа.—1 стак. свекольнаго рассола.—2—3 стол. лож. тертаго ржаного хлѣба.—Зелени петрушки.

№ 13. С о л о н и н а.

Взять мягкотный кусок солонины отъ огузка, осяка или филейной части и отварить въ водѣ съ 1 луковицей, кореньями, 3 зернами англійскаго перца и 1 шт. лавроваго листа (отваръ употребить на щи или борщъ). Когда будетъ готова, вынуть, обмыть въ теплой водѣ и подать съ хрѣномъ, уксуомъ и сметаной или овощами, или варенымъ картофелемъ, или подъ какимъ-нибудь соусомъ.

№ 14. Турецкій пилавъ.

Взять мягкотный кусокъ вареной жирной баранины, наръзать ее ломтиками, вымазать масломъ блюдо (лучше жестяное или изъ бѣлаго желѣза) и обложить рантомъ изъ выводного тѣста (см. стр. 85). Разваривъ въ бараньемъ бульонѣ $1\frac{1}{2}$ стак. рису, остудить, вбить 2 желтка, положить $\frac{1}{4}$ натертаго мускатнаго орѣха, 1 столов. ложку масла и $\frac{1}{2}$ чайной ложки мелкаго перца, хорошенько размѣшать, уложить на блюдо рисъ и баранину, облить жирнымъ бараньимъ бульономъ и поставить на 10 минутъ въ печь, чтобы зарумянилось.

Провизія. 2 фунта вареной жирной баранины.— $1\frac{1}{2}$ стак. риса.—2 желтка.— $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха.—2 стол. ложки масла.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца.—Жирнаго бараньяго бульона.—Зелени петрушки.

№ 15. Цыплята съ цвѣтною капустою.

Отваривъ 2 цыплятъ въ соленой водѣ съ кореньями, сполоснуть теплой водой, разрѣзать пополамъ, уложить на блюдо, обложить отваренною въ соленой водѣ цвѣтною капустою и очищенными раковыми шейками, посыпать рубленою зеленью петрушки и подавать. Соусъ готовится слѣдующимъ образомъ: вскипятить $1\frac{1}{2}$ столов. лож. муки въ $\frac{1}{2}$ стол. ложк. масла, развести $1\frac{1}{2}$ стак. бульона изъ-подъ цыплятъ, дать вскипеть, положить $\frac{1}{4}$ натертаго мускатнаго орѣха, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и рубленой зелени петрушки. Въ соусъ можно влить $\frac{1}{4}$ стак. сливокъ. Растереть отдѣльно въ кастрюлѣ 2 желтка, подливая понемногу этого соуса, разогрѣть, не давая кипѣть, и мѣшать, пока не погустѣетъ.

Провизія. 2 цыплятъ. — 4 кочна цвѣтнѣй капусты. — 30—40 раковъ.— $1\frac{1}{2}$ столов. лож. масла.— $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха.— $\frac{1}{2}$ лимона.—Зелени петрушки.—($\frac{3}{4}$ стак. густыхъ сливокъ).

№ 16. Утка съ капустою.

Отварить очищенную утку съ кореньями и, кто желаетъ, съ пряностями (отваръ употребить на супъ). Когда утка будетъ почти готова, вынуть ее, сполоснуть теплой водою, разрѣзать на части, положить на сковороду, вымазанную масломъ, обложить нашингованной свѣжей или отжатою кислой капустою, облить соусомъ и поставить въ печь. Когда капуста упрѣетъ до готовности, посыпать рублен. зеленью петрушки и подать на столъ. Соусъ готовится слѣдующ. образомъ: вскипятить 1 стол. лож. муки въ 2 стол. лож. масла, размѣшать, развести $1\frac{1}{2}$ стакана бульона изъ-подъ утки, прибавить $\frac{3}{4}$ стак. сметаны, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца, штукъ 5 мелко наръзанныхъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, варить до готовности послѣднихъ, положить рублен. зелени петрушки, вскипятить.

Провизія. 1 утка.—Кореньевъ и пряностей для бульона.— $2\frac{1}{2}$ стол. лож. масла.— $1\frac{1}{2}$ фунта кислой или 1 кочанъ средней величины бѣлой капусты.— $\frac{3}{4}$ стак. сметаны.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца.—5 сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.—Зелени петрушки.

Примѣчаніе. Это блюдо можно такимъ же образомъ приготовить изъ жаренаго гуся, утки, индѣйки (оставшагося жаренаго).

№ 17. Вареная утка съ лапшою и грибами:

Очистивъ и выпотрошивъ утку, отварить ее съ солью, кореньями и пряностями (отваръ употребить на супъ), сполоснуть теплой водою, разрѣзать на части. Приготовивъ домашнюю лапшу, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, уложить на блюдо, вымазанное масломъ, въ середину утку, а вокругъ лапшу, которую смѣшать съ отваренными и мелко наръзанными сушеными грибами, облить соусомъ, приготовленнымъ, какъ сказано въ предыдущемъ №, и поставить минутъ на 5 въ печь. Подавая, посыпать рубленой зеленью петрушки или тертымъ сыромъ.

Провизія. 1 утка.—Кореньевъ и пряностей для бульона.— $2\frac{1}{2}$ стол. лож. масла.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.— $\frac{1}{4}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.— $\frac{3}{4}$ стак. сметаны.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца.—Зелени петрушки или $\frac{1}{8}$ ф. сыра.

№ 18. Рубцы подъ соусомъ.

Обваривъ кипяткомъ телячьи или бычьи рубцы, начисто выскоблить ихъ ножомъ, положить часовъ на 10 (съ вечера) въ холодную воду,

опять вычистить, вторично обдать кипяткомъ, дать постоять полчаса, перемыть въ холодной водѣ, опустить въ крутой кипятокъ, положить соли, 3 зерна англ. перца, 1 шт. лавров. листа, 1 гвоздику, 1—2 луковицы и кореньевъ (по $\frac{1}{2}$ шт.), отварить до готовности (часа 3), откинуть на рѣшето, перелить холод. водою, разрѣзать на небольшіе куски. Вскипятить на сковородѣ 1 стол. лож. масла, положить рубцы и слегка обжарить ихъ съ 1 мелко изрублен. луковицей. Вскипятить отдѣльно въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. ложки муки въ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, развести 1 стак. бульона изъ-подъ рубцовъ, вскипятить, положить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца, 1стак. сметаны, штукъ 5 мелко наръзан. сушеныхъ грибовъ кто желаетъ, $\frac{1}{4}$ натертаго муск. орѣха и 1 расщипанную головку чесноку, варить до готовности грибовъ, облить на сковородѣ рубцы, поставить въ печь, чтобы сверху зарумянилось. Подавая, посыпать рублен. зеленью петрушки.

Провизія. 1 телячій рубецъ или фунта 2 бычьихъ рубцовъ.—2 чайн. лож. соли.—Моркови, петрушки, порея и сельсерея по $\frac{1}{2}$ корешку.—1—2 луковицы.—3 зерна англійск. перца.—1 шт. лавров. листа.—1 гвоздика.— $2\frac{1}{2}$ —3 стол. ложки масла.—1 луковица.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелк. перца.—5 шт. сушен. бѣл. грибовъ.— $\frac{1}{4}$ мускатн. орѣха.—1 стак. сметаны.— $\frac{1}{2}$ головки чесноку.—Зелени петрушки.

№ 19. Мясная селянка на сковородкѣ.

Взять жареной говядины, телятины, домаш. птицы, дичи (остатковъ жаркого), ветчины или солонины, снять мясо съ костей, наръзать маленькими кусочками. Распустивъ въ кастрюлѣ 2 или 3 стол. ложки чухонск. масла, вскипятить въ немъ 1 стол. ложку муки, положить 3 стак. кислой шинкован. капусты, 1 нашинкован. луковцу и $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца или 3 зерна англійск. и 1 шт. лавров. листа, накрыть крышкой и тушить, мѣшая, пока капуста не покраснѣетъ. Затѣмъ распустить на сковородѣ 1 стол. лож. чухонскаго масла, положить половину капусты, уложить на нее ломтиками наръзанная говядину, телятину, дичь, ветчину, кружками наръзан. соленые огурцы и, кто желаетъ, нѣсколько отваренныхъ и разрѣзанныхъ пополамъ сушеныхъ или маринован. бѣлыхъ грибовъ, каперсовъ и оливокъ, прикрыть остальною капустой, положить сверху въ разныхъ мѣстахъ по маленькому кусочку масла и поставить на

нѣсколько минутъ въ печь. Когда капуста сверху зарумянится, убрать корнишонами, маринованными бѣлыми грибами, каперсами, оливками, маринованными вишнями, кружками очищен. соленыхъ огурцовъ и 3—4 полудомтиками лимона, посыпать рублен. зеленью петрушки и поставить минуты на 3 въ печь.

Провизія. Жареной говядины, телятины, домаш. птицы дичи по $\frac{1}{4}$ фунта. — $\frac{1}{4}$ ф. ветчины. — 3 стак. кислой капусты. — $\frac{1}{4}$ ф. чухонск. масла. — $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца или 3 зерна англ. перца. — и 1 шт. лавров. листа. — Штукъ 5 маринован. или сушен. бѣлыхъ грибовъ. — Каперсовъ и оливокъ по 1 стол. ложкѣ. — 1 стол. ложка маринован. вишенъ. — 2 солен. огурца. — 1 стол. ложка корнишоновъ. — Зелени петрушки.

№ 20. Соусъ изъ мозговъ.

Очистивъ 1 бычій или 2 теляч. мозга отъ пленокъ и жилокъ, опустить на 5 минутъ въ крутой кипятокъ съ солью и уксусомъ (см. стр. 107, № 17), затѣмъ распустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. ложки масла, слегка поджарить въ немъ 1 стол. ложку муки и 1 мелко изрублен. луковичу, развести 1 стак. мясного бульона, положить кусочками наръзанные мозги, $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелкаго перца, 1 стак. сметаны, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, рублен. зелени петрушки и, кто желаетъ, натертаго мускат. орѣха, дать раза 2—3 вскипеть и подавать.

Провизія. 1 бычій или 2 телячьихъ мозга. — $\frac{1}{4}$ стак. уксуса. — 1 чайн. ложка соли. — $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла. 1 стол. л. муки. — 1 стак. говяжьяго бульона. — $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелк. перца. — 1 стак. сметаны. — $\frac{1}{2}$ лимона. — Зелени петрушки. — $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха.

О Т Д Ъ Л Ъ Х.

ВАРЕНАЯ РЫБА.

№ 1. Разварной судакъ подъ яичнымъ соусомъ.

Очистивъ и выпотрошивъ судака или щуку, отварить до готовности въ соленой водѣ съ кореньями (отваръ употребить на уху; см. стр. 52). Когда рыба будетъ готова, вынуть ее, сполоснуть теплой водою, уложить на блюдо, обложить разварнымъ картофелемъ и облить слѣдующ. соусомъ: поджарить въ кастрюлѣ 1 стол. лож. муки

въ $1\frac{1}{2}$ стол. ложк. масла, развести рыбнымъ бульономъ, растереть отдѣльно 1 стол. лож. дѣланой горчицы съ нѣсколькими ложками этого соуса, влить въ соусъ, дать вскипѣть, положить 3—4 крупно изрублен. крутыхъ яйца и рублен. зелени петрушки или укропа. Вмѣсто этого соуса, можно подать къ рыбѣ растопленное или поджаренное чухонское масло съ крупно изрублен. крутыми яйцами.

Провизія. 1 судакъ или щука фунта въ 3. — Кореньевъ и пряностей для ухи. — $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла. — 1 стол. лож. муки. — 1 стол. лож. дѣланой горчицы. — 3—4 яйца. — Зелени петрушки или укропа. — Или: $\frac{1}{4}$ ф. масла и 3—4 яйца.

Примѣчаніе: Такимъ же образомъ можно подавать всякую другую крупную рыбу.

№ 2. Разварная рыба.

Отварить какую угодно рыбу съ кореньями, 1 луковицей, солью и, кто желаетъ, пряностями и сполоснуть теплой водою. Подается: съ хрѣномъ, уксуsomъ и сметаной; подъ соусомъ съ крутыми яйцами (см. предыдущ. №); подъ голландск. соусомъ; подъ краснымъ и желтымъ соусомъ; съ соусомъ изъ сметаны; подъ сѣрымъ соусомъ; подъ горчичнымъ соусомъ; съ татарскимъ соусомъ; подъ бешамелью и пр. На 4 человекъ брать 3 фунта рыбы.

№ 3. Окунь подъ бешамелью.

Взять ф. 3 окуней средней величины, очистить, выпотрошить, посолить, дать полежать минутъ 15, отварить въ малосоленной водѣ съ кореньями и пряностями, сполоснуть теплой водою, положить въ одну или нѣсколько формочекъ, залить бешамелью (см. *соусы*), посыпать рублен. зеленью петрушки или укропа и поставить минутъ на 5 въ печь, чтобы запеклось сверху.

Вмѣсто вареной, можно подавать такимъ же образомъ и жареную рыбу.

Примѣчаніе. Такъ же готовится корюшка, ряпушка и другая мелкая рыба.

№ 4. Линь подъ соусомъ.

Обдавъ линя кипяткомъ, снять съ него кожу, посолить, дать полежать $\frac{1}{2}$ часа, разрѣзать на куски, положить въ кастрюлю, налить холод. воды такъ, чтобы только покрыла рыбу, положить моркови,

петрушки, сельерея, порея, 1 луковицу, $\frac{1}{2}$ чайн. лож соли, 3 зерна англ. перца, 1 шт. лавров. листа и 1 гвоздику и варить до готовности. Распустить въ кастрюлѣ 2 стол. лож. масла, поджарить въ немъ докрасна $\frac{1}{2}$ петрушки и 1 мелко изрублен. луковицу и 1 стол. лож. муки, размѣшать, развести 2 стак. бульона изъ-подъ линия, дать вскипѣть, процѣдить, прибавить $\frac{1}{2}$ стак. столового вина или сметаны и облить линия, посыпавъ рублен. зеленью петрушки или укропа.

Провизія. 1 линь, фунта въ $2\frac{1}{2}$ —3.—1 морковь, 1 петрушка, $\frac{1}{2}$ сельерея и $\frac{1}{2}$ порея.—3 зерна англ. перца, 1 шт. лавров. листа и 1 гвоздика.—2 чайн. лож. соли.—2 стол. лож. масла.—1 стол. лож. муки.— $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго столов. вина или сметаны.—Зелени петрушки или укропа.

№ 5. Фаршированная щука (по-еврейски).

Очистивъ и выпотрошивъ щуку, осторожно вырѣзать мясо (для чего сдѣлать разрѣзъ вдоль хребтовой кости), выбрать кости, мелко изрубить мясо съ 2—3 очищенными луковицами (луковицы можно поджарить въ 1 стол. лож. масла), положить 1 чайн. лож. соли, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца (простого пополамъ съ англійскимъ), натертаго мускат. орѣха, 2—3 стол. лож. растопленнаго масла, мякишъ $1\frac{1}{2}$ бѣлыхъ хлѣбовъ, намочен. въ водѣ и отжатый, или мелко истолченные сухари, 2—3 яйца и, кто желаетъ, $\frac{1}{4}$ стак. сметаны, хорошенько размѣшать, изрубить, истолочь. Начинить этимъ фаршемъ щуку (для большаго удобства, можно разрѣзать щуку на куски, затѣмъ вырѣзать мясо, сдѣлать изъ него фаршъ, какъ сказано выше, и потомъ фаршировать отдѣльные куски) и дать ей натуральную форму. Вскипятить воду съ солью, кореньями (по $\frac{1}{2}$ штукѣ), 3 зернами англ. перца и 1 шт. лавров. листа, опустить фарширован. щуку, отварить ее до готовности (варить 40—45 минутъ). Подавая, сполоснуть теплой водой и облить какимъ-либо соусомъ (см. № 2 этого отдѣла) или подать съ тертымъ хрѣномъ съ уксусомъ и сметаной.

Провизія. 1 щука, фунта въ 3.—2 чайн. лож. соли.—2—3 луковицы.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца.— $\frac{1}{4}$ мускатн. орѣха.—2—3 стол. лож. растопленнаго масла.— $1\frac{1}{2}$ бѣл. хлѣба или 6 сухарей.—2—3 яйца.— $\frac{1}{4}$ стак. сметаны.—Зелени петрушки.

Примѣчаніе. Такъ же можно приготовить другую крупную рыбу.

№ 6. Лососина подь соусомъ.

Очистивъ $2\frac{1}{2}$ ф. лососины, посолить ее, дать полежать полчаса, положить въ кастрюлю, налить водою такъ, чтобы она только покрыла рыбу, положить 3 зерна англ. перца, 1 шт. лавров. листа, 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ селлера, $\frac{1}{2}$ петрушки и, кто желаетъ, 1 гвоздику, накрыть крышкой и уварить до готовности на легкомъ огнѣ. Когда будетъ почти готова, вынуть, сполоснуть теплой водою. Между тѣмъ вскипятить отдѣльно въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. л. масла, поджарить въ немъ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки, развести 1 стак. бульона изъ-подъ лососины, вскипятить, мѣшая; положить $\frac{3}{4}$ стак. сметаны (или $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго столового вина), $\frac{1}{4}$ натертаго мускат. орѣха, маринovan. бѣлые грибы или шампиньоны, или трюфели, и рублен. зелени укропа, вскипятить и облить рыбу.

Провизія. $2\frac{1}{2}$ ф. лососины.— $1\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли.—3 зерна англ. перца, 1 шт. лавров. листа (1 гвоздика).—2 луковицы, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ селлера, $\frac{1}{2}$ порея.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.— $\frac{3}{4}$ стак. сметаны или $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго столового вина.— $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха.—Штукъ 5 маринovan. бѣлыхъ грибовъ, шампиньоновъ или трюфелей.

№ 7. Карпъ на красномъ винѣ.

Выпотрошивъ и обмывъ карпа (не снимая чешуи), посолить его, дать полежать полчаса, сложить въ кастрюлю, налить воды столько, чтобы только покрыла рыбу, положить $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ селлера, $\frac{1}{2}$ порея и 1—2 зерна англ. перца и варить, снимая накипь, до полуготовности; вынуть, сполоснуть теплой водою, бульонъ же процѣдить. Распустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, поджарить въ немъ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки, развести 2 стак. красного столового вина, 1 истолченную гвоздику, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкой корицы, 1 чайн. лож. подрумяненнаго мелкаго сахару и $\frac{1}{4}$ натертаго мускат. орѣха, положить карпа, уварить его до готовности, опустить ломтика 3—4 лимона безъ зеренъ, рублен. зелени укропа или петрушки, вскипятить и подавать.

Провизія. 1 карпъ фунта въ 3.—2 чайн. лож. соли.— $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ селлера и $\frac{1}{2}$ порея.—1—2 зерна англ. перца.—

1 $\frac{1}{2}$ стол. лож. масла. — 1 $\frac{1}{2}$ стол. лож. муки. — 1 стак. красного столового вина. — 1 гвоздика. — $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха. — $\frac{1}{2}$ чайн. л. мелкой корицы. — 1 чайн. лож. мелкаго сахару. — 3—4 ломтика лимона.

№ 8. Разварная осетрина подѣ хрѣномъ.

Очистивъ и вымывъ 2 $\frac{1}{2}$ ф. свѣжей или свѣжепросольной осетрины, отварить ее въ соленой (свѣжую) водѣ съ 1 луковицей, кореньями и кто желаетъ, приностями, сполоснуть теплой водою и подать съ тертымъ хрѣномъ, уксусомъ и сметаной или прованскимъ масломъ (см. соусы), или съ соусомъ изъ хрѣна (см. тамъ же).

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ готовится и подается бѣлорыбца и пр.

№ 9. Разварная осетрина подѣ краснымъ соусомъ съ виномъ.

Отваривъ 2 $\frac{1}{2}$ ф. осетрины, какъ сказано въ предыдущ. №, поджарить 1 $\frac{1}{2}$ стол. лож. муки въ 1 $\frac{1}{2}$ ст. л. масла, развести 1 $\frac{1}{2}$ стак. бульона изъ-подѣ осетрины, вскипятить, прибавить 1 стак. красного вина, 1 чайн. лож. подожженного мелкаго сахару, 1 рюмку мадеры или хереса, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкой корицы, $\frac{1}{4}$ натертаго мускат. орѣха, 1—2 истолченные гвоздики, 3—4 ломтика лимона безъ зеренъ и, кто желаетъ, $\frac{1}{2}$ стак. вишневаго сиропа, вскипятить и облить осетрину.

Провизія. 2 $\frac{1}{2}$ ф. свѣжепросольной или свѣжей осетрины. — $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельерея, $\frac{1}{2}$ порея. — (2 чайн. л. соли). — (3 зерна англ. перца и 1 шт. лавр. листа). — 1 стак. красного столов. вина. — $\frac{1}{2}$ стол. лож. масла. — $\frac{1}{2}$ стол. лож. муки. — 1 чайн. л. мелк. сахару. — 1 рюмка мадеры или хереса. — $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелк. корицы. — $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха. — 1—2 гвоздики. — 3—4 ломтика лимона. — ($\frac{1}{2}$ стак. вишнев. сиропа).

№ 10. Форель подѣ хрѣномъ.

Приготавливается какъ осетрина подѣ хрѣномъ (см. № 8).

№ 11. Форель подѣ соусомъ.

Очистивъ и выпотрошивъ форель, посолить ее, дать полежать полчаса, затѣмъ отварить въ водѣ съ солью ($\frac{1}{2}$ чайн. л.), кореньями и приностями. Когда будетъ готова, вынуть, сполоснуть теплой водою

и подать, обливъ слѣдующ. соусомъ: отваривъ штукъ 20—30 раковъ, очистить шейки и клешни, скорлупки же высушить и истолочь. Распустить въ кастрюлѣ 2—3 стол. л. масла, вскипятить, всыпать 2—3 стол. лож. истолченныхъ раковыхъ скорлупокъ и держать на огнѣ, мѣшая, пока масло не покраснѣетъ. Тогда снять съ огня, процѣдить сквозь сито, слить опять въ кастрюлю, вскипятить въ немъ раза два $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки, размѣшать, развести $1\frac{1}{2}$ стак. бульона изъ-подъ форели, прибавить $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ сливокъ, сметаны или бѣлаго столов. вина, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ —1 лимона, каперсовъ, оливокъ, очищен. раковыя шейки и клешни, рублен. зелени укропа и, кто желаетъ, натертаго мускат. орѣха, и подавать.

Провизія. 1 форель, фунта въ 3. — Кореньевъ и приностей для бульона.—2—3 стол. лож. чухонск. масла.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.— $\frac{3}{4}$ стак. сметаны, сливокъ или столов. бѣлаго вина.— $\frac{1}{2}$ —1 лимонъ.—1 стол. лож. каперсовъ. — Шт. 10 оливокъ.—20—30 раковъ.—Рублен. зелени укропа.—($\frac{1}{4}$ мускат. орѣха).—Соли.

Примѣчаніе. Вмѣсто вышеописаннаго соуса, форель подается и подъ другими соусами (см. № 2).

№ 12. Угорь подъ соусомъ.

Снявъ кожу съ угря, посолить, дать лежать $\frac{1}{2}$ часа, положить въ кастрюлю, налить воды такъ, чтобы только покрыла угря, положить разныхъ кореньевъ (по $\frac{1}{2}$ корешку), 3 зерна англ. перца, 1 шт. лавров. листа, 1—2 стол. лож. уксуса и, кто желаетъ, 1 гвоздику, отварить до полуготовности. Поджарить отдѣльно въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки въ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. чухонск. масла, развести $1\frac{1}{2}$ стак. бульона изъ-подъ угря, размѣшать, вскипятить, прибавить 1 стак. сметаны или стол. бѣлаго вина, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца, 1 чайн. лож. подоженного мелкаго сахару, натертаго мускат. орѣха, штукъ 10 маринован. шарлотокъ или 1 крупно искрошенн. луковицу, положить угря, отварить до готовности и подать, посыпавъ рублен. зеленью петрушки или укропа.

Провизія. 1 угорь фунта въ 3.— $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ порея, $\frac{1}{2}$ сельерея, 1 луковица.—3 зерна англ. перца и 1 шт. лавров. листа.—(1 гвоздика).—1—2 стол. л. уксуса.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. чухонск. масла.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.—1 стак. сметаны или бѣлаго столов. вина.—1 чайн. лож. мелкаго сахару.— $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха.—10 маринован. шарлотокъ или 1 луковица.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелк. перца.

№ 13. Стерлядь подъ хрѣномъ.

Очистивъ стерлядь, какъ сказано выше (см. стр. 19), вымыть, посолить, дать полежать полчаса, затѣмъ положить на верхнее дно рыбной кастрюли (съ двойнымъ дномъ), съ 1 луковицей, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельерея, $\frac{1}{2}$ порея и, кто желаетъ, 3 зернами англ. перца и шт. лавр. листа, налить водой пополамъ съ огуречнымъ рассоломъ (можно налить и чистой водой), накрыть крышкой и варить на легкомъ огнѣ до готовности (20 минутъ). Когда стерлядь будетъ готова, вынуть ее, сполоснуть теплой водой и подать съ тертымъ хрѣномъ, уксусомъ и сметаной (см. *соусы*).

№ 14. Стерлядь на винѣ.

Очистивъ и вымывъ стерлядь, посолить ее, дать полежать $\frac{1}{2}$ часа, положить въ длинную кастрюлю съ двойнымъ дномъ, налить 1 бутылку бѣлаго столового вина и столько воды, чтобы она только покрыла рыбу, положить 1 вершокъ корицы, 3 зерна англ. перца, 2 гвоздики, 1 шт. лавр. листа и 5—6 ломтиковъ лимона безъ зеренъ и варить, снимая пѣну, на легкомъ огнѣ до готовности стерляди (20—30 минутъ). Когда она будетъ готова, вынуть, сполоснуть теплой водой, бульонъ же процѣдить. Слегка поджарить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки въ $1\frac{1}{2}$ —2 стол. л. масла, развести процѣженнымъ бульономъ изъ-подъ рыбы, вскипятить, облить рыбу, посыпать рублен. зеленью укропа и подавать.

Провизія. 1 стерлядь фунта въ 3.—2 чайн. лож. соли.—1 бут. бѣлаго столов. вина.—1 вершокъ корицы.—3 зерна англ. перца.—2 гвоздики.—1 шт. лаврового листа.— $\frac{1}{2}$ лимона.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. масла.— $1\frac{1}{2}$ столовой ложки муки.—Зелени укропа.

№ 15. Стерлядь на шампанскомъ.

Очистивъ стерлядь, посолить, дать полежать $\frac{1}{2}$ часа, вытереть салфеткой, положить (цѣльною или разрѣзанною на куски) въ рыбный котелъ или на сотейникъ, съ $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельерея и $\frac{1}{2}$ порея, налить водой такъ, чтобы только покрыла рыбу, отварить, снимая пѣну, почти до готовности. Затѣмъ вынуть рыбу, перемыть въ теплой водѣ, положить опять въ рыбный котелъ или на

сотейникъ, налить 1 бутылкой шампанскаго, положить 2—3 стол. лож. сливочнаго масла, накрыть крышкой и уварить до готовности. Подавая, посыпать рублен. зеленью укропа или петрушки.

Провизія. 1 стерлядь фунта въ 3. — 2 чайн. лож. соли. — Кореньевъ. — 2—3 стол. лож. сливочнаго масла. — 1 бут. шампанскаго. — Зелени укропа или петрушки.

№ 16. Стерлядь подъ соусомъ съ трюфелями.

Очистивъ стерлядь, посолить ее, дать полежать полчаса, положить въ рыбный котелъ (если она варится цѣльною) или въ кастрюлю, налить холод. водою такъ, чтобы только покрыла рыбу, положить $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ селлера, $\frac{1}{2}$ порея и, кто желаетъ, 2 зерна англійск. перца и 1 гвоздику, влить $\frac{1}{2}$ бут. бѣлаго стол. вина, накрыть крышкой и варить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну, до полуготовности. Затѣмъ обмыть стерлядь въ теплой водѣ, отваръ же процѣдить. Распустить въ кастрюлѣ 2—3 стол. л. самаго лучшаго сливочнаго или столоваго масла (или же горчичнаго), всыпать $1\frac{1}{2}$ столов. лож. муки, размѣшать, дать нѣсколько разъ вскипѣть, развести бульономъ изъ-подъ стерляди, влить 1 стаканъ бѣлаго столов. вина или $\frac{1}{2}$ стак. хереса или мадеры, положить 3—4 нашинкованн. трюфеля, 4—5 мелко изрѣзанн. шампиньоновъ, каперсовъ, оливковъ, сокъ изъ 1 лимона и стерлядь, и уварить послѣднюю до готовности. Когда она будетъ почти готова, положить рублен. зелени петрушки или укропа, вскипятить и подавать.

Провизія. 1 или 2 стерляди, фунта въ 3. — 2 чайн. лож. соли. — $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ селлера, $\frac{1}{2}$ порея. — 2 зерна англ. перца. — (1 гвоздика) — $\frac{1}{2}$ бут. бѣлаго столов. вина. — 2—3 ст. лож. масла. — $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки. — 1 стак. бѣлаго столов. вина или $\frac{1}{2}$ стак. хереса или мадеры. — 3—4 трюфеля. — 4—5 шампиньоновъ. — 1 лимонъ, зелени укропа или петрушки. — Каперсовъ и оливковъ по 1 стол. лож.

№ 17. Треска съ картофелемъ подъ соусомъ.

Взять 3 ф. трески. Если она сушеная и соленая, то помочить ее съ вечера въ холодной водѣ, если же уже вымоченная, то только обмыть въ послѣдней. Затѣмъ (въ первомъ случаѣ на слѣдующій день) сложить треску въ кастрюлю, налить холодной водою, столько,

чтобы она покрыла рыбу, положить соли (если треска не соленая), $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки $\frac{1}{2}$ сельдерея, $\frac{1}{2}$ порея, 2 луковицы, 5 зеренъ англ. перца и 1—2 шт. лавров. листа и варить треску до готовности. Когда будетъ готова, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, сложить на блюдо, обложить разварнымъ картофелемъ и облить или соусомъ съ яйцами, или слѣдующимъ: поджарить въ кастрюлѣ 2 мелко искрошен. луковицы, $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки въ 2 стол. лож. масла, размѣшать, развести $1\frac{1}{2}$ стак. рыбнаго бульона, вскипятить, положить 1 стол. лож. дѣланой горчицы и $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелкаго перца, рублен. зелени петрушки, вскипятить.

Провизія. фунта 3 трески.—Кореньевъ по $\frac{1}{2}$ штукѣ.—4 луковицы.—5 зеренъ англ. перца. 2 шт. ливров. листа.—2 стол. лож. масла.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.— $1\frac{1}{2}$ стакана рыбнаго бульона.—Штукъ 12 картофелю.—1 стол. лож. дѣлан. горчицы.— $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелк. перца.—Зелени петрушки.

№ 18. Вареные раки.

Взять штукъ 50 живыхъ раковъ, опустить въ кипящую ключемъ соленую воду (2 чайн. лож. соли на 12 стак. воды) и варить, пока не сдѣлаются ярко-красными и не всплывутъ на верхъ (варить 30—40 минутъ). Кто желаетъ, можетъ положить, вмѣстѣ съ раками, въ кипятокъ пучечекъ зелени петрушки, укропа и нѣсколько листиковъ эстрагона или калуфера.

№ 19. Раки подъ соусомъ.

Отваривъ штукъ 50 довольно крупныхъ раковъ, какъ сказано въ въ предыдущ. №, отнять шейки и клешни, очистить ихъ, половину скорлупокъ высушить, истолочъ и приготовить изъ нихъ 2 стол. лож. раковаго масла (см. № 11 этого отдѣла), остальные же вырвавъ середину, начинить слѣдующ. фаршемъ: мелко изрубить 20 шеекъ и клешней, смѣшать съ мелко истолченными сухарями или мякишемъ бѣлаго хлѣба, намочен. въ молоко и отжатымъ, положить 2 стол. лож. раковаго масла, 3 стол. лож. густыхъ сливокъ или сметаны, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелк. простого перца и натертаго мускат. орѣха, вбить 1 яйцо. Распустивъ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, вскипятить въ немъ 1 стол. лож. муки, размѣшать, развести 1 бутылкой вскипячен. сли-

вокъ или цѣльнаго молока, положить цедру съ $\frac{1}{4}$ лимона, $\frac{1}{4}$ натертаго мускат. орѣха, 1 стол. лож. раковаго масла, нафаршированныя раковыя спинки и отварить до готовности фарша. Когда онъ будетъ готовъ, положить остальные раковыя клешни и рублен. зелени укропа или петрушки, вскипятить и подавать.

Провизія. Штукъ 50 крупныхъ раковъ. — $2\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли. — Укропа и петрушки по $\frac{1}{2}$ горсти; калуферу или эстрагона листьевъ 5. — $\frac{1}{4}$ ф. масла. — 3 стол. лож. густыхъ сливокъ или сметаны. — 8 сухарей или 1 бѣлый хлѣбъ. — $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелкаго перца. — $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха. — 1 яйцо. — 1 бут. густыхъ сливокъ или цѣлн. молока. — $\frac{1}{4}$ лимона. — Зелени укропа или петрушки.

№ 20. Суфле изъ раковъ.

Очистивъ и выпотрошивъ судака, сига или щуку фунта въ $2\frac{1}{2}$, снять мясо съ костей, выбрать мелкія кости, мелко изрубить съ очищенными шейками и клешнями отъ 25—30 вареныхъ раковъ, положить мякишъ 1 бѣлаго хлѣба, вымоченный въ молоко или водѣ и отжатый, натертый мускат. орѣхъ, мелкій перецъ, 2—3 стол. лож. раковаго масла (см. № 11 этого отдѣла), 1 чайн. лож. мелкой соли, 1 стак. густыхъ сливокъ, хорошенько размѣшать, вбить 5 яицъ (бѣлки можно сбить въ пѣну), размѣшать, изрубить, истолочь. Вымазавъ трубчатую форму масломъ, выложить бока ея отваренными въ соленой водѣ сморчками, очищенн. раковыми шейками и клешнями, сложить въ нее приготовленное суфле, поставить форму въ кастрюлю съ кипящею водою и варить $\frac{3}{4}$ —1 часъ на парѣ, подливая, если нужно, кипятка. Когда суфле уварится до готовности (что узнается ножомъ или соломенной, какъ при печеніяхъ), вынуть его изъ формы, положить въ середину отваренныхъ точеныхъ кореньевъ, каперсовъ и оливокъ, облить растопленнымъ масломъ или голландскимъ соусомъ и посыпать рублен. зеленью петрушки или укропа.

Провизія. Судака, сига или щука фунта въ $2\frac{1}{2}$. — 40—50 раковъ. — $\frac{1}{4}$ фунта масла. — 1 бѣлый хлѣбъ. — $\frac{1}{2}$ мускат. орѣха. — $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелкаго перца. — 1 чайн. ложка мелкой соли. — 1 стак. густыхъ сливокъ. — 5 яицъ. — $\frac{1}{2}$ фунта сморчковъ. — Каперсовъ и оливокъ по 1 стол. лож. — Точеныхъ кореньевъ. — Зелени укропа или петрушки. — На соусъ особо.

ОТДѢЛЪ XI.

ЗАЛИВНЫЯ, ВИНІГРЕТЫ, МАІОНЕЗЫ И ПРОЧІЯ ХОЛОДНЫЯ БЛЮДА, МЯСНЫЯ И РЫБНЫЯ

а) *Холодныя мясныя блюда.*

№ 1. Печеный окорокъ (на 10—12 чел.).

Взять хорошо прокопченный окорокъ, вымыть его въ нѣсколькихъ водахъ, оскоблить ножомъ, обсушить полотенцемъ, положить на противень, вымазать его со всѣхъ сторонъ ржанымъ тѣстомъ (слоемъ въ полпальца или палецъ толщиною), наблюдая, чтобы окорокъ вездѣ былъ равномернo замазанъ, поставить въ печьку и печь его, поворачивая противень. Когда тѣсто подсохнетъ, то начать поливать окорокъ (каждые 5 или 10 минутъ) холодною водою. Печь всего отъ $1\frac{1}{2}$ до 2 часовъ (смотря по величинѣ окорока). Окорокъ можно также варить, но это менѣе удобно.

Ветчина подается горячая или холодная. Первая подается преимущественно съ зеленымъ горошкомъ, картофельнымъ пюре, соусомъ изъ бѣлой и зеленой фасоли, чечевицы, пастернака, кислой и свѣжей капусты, съ картофельнымъ, морковнымъ и сборнымъ соусомъ и пр.; холодная же—съ горчицей или тертымъ хрѣномъ съ уксусомъ. Подавая холодную ветчину, можно нарѣзать ее ломтиками, посыпать рубленою зеленью петрушки и убрать галантиромъ.

№ 2. С о л о н и н а.

Опустить въ кипятокъ или въ холодную воду (если отваръ желаютъ употребить на щи или борщъ) $2\frac{1}{4}$ фун. солонины, съ кореньями и пряностями, и отварить до готовности. Затѣмъ обмыть въ теплой водѣ и подать горячею или холодною. Подается такъ же и съ тѣмъ же, какъ ветчина.

№ 3. С т у д е н ь.

Взять 2 воловьи ноги и 1 губу, перемыть ихъ въ теплой и холодной водахъ, оскобить ножомъ, перемыть еще разъ въ водѣ, сложить въ кастрюлю или горшокъ, налить 15 стакановъ холод. воды положить 2 луковицы въ перьяхъ, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельсерея, 3

зерна англ. перца, 2 шт. лавр. листа и, кто желаетъ, 1 гвоздику и варить на легкомъ огнѣ (или въ печи) часа 4, тщательно снимая накипь. Когда ноги совершенно упрѣютъ, такъ что мясо отстанетъ отъ костей, вынуть, обмыть, снять мясо съ костей; бульонъ же процѣдить чрезъ частое сито или салфетку, если нужно, отсвѣтлить бѣлками и влить 1—2 стол. лож. уксуса. Мясо разрѣзать на маленькіе кусочки или крупно изрубить, положить на дно и бока формы нѣсколько ломтиковъ крутыхъ яицъ и лимона и посыпать рубленою зеленою петрушкой, налить немного отвара изъ-подъ ногъ, поставить на ледъ, застудить, затѣмъ положить мясо, залить остальнымъ бульономъ изъ-подъ ногъ, застудить. Подавая, выложить изъ формы. Къ студню подается тертый хрѣнъ или горчица.

Провизія. 2 бычьи ноги и 1 губа.—1 чайн. лож. соли.— $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея и $\frac{1}{2}$ порея.—2 луковицы.—2 зерна англ. перца.—2 шт. лавров. листа.—(1 гвоздика).—1—2 столов. лож. уксуса.—1 лимонъ.—2 крутыхъ яйца.—Зелени петрушки.

№ 4. Холодный разварной поросенокъ.

Приготавливается, какъ сказано выше (см. стр. въ № 10). Подается съ тертымъ хрѣномъ и сметаной.

№ 5. Заливное изъ телячьей головки.

Взять 1 телячью головку и приготовить ее, какъ сказано въ № 3.

№ 6. Заливное изъ поросенка.

Вычистивъ, выпотрошивъ и вымывъ поросенка, положить его въ длинную кастрюлю съ двойнымъ дномъ, съ 1 луковицей, кореньями (по $\frac{1}{2}$ штукѣ), 3 зерн. англ. перца, 1 шт. лавров. листа и 2 чайн. лож. соли, налить холод. воды такъ, чтобы покрыла поросенка, и варить его до готовности (часа 2— $2\frac{1}{2}$), тщательно снимая накипь. Между тѣмъ приготовить ланспикъ, для чего положить въ отдѣльную кастрюлю 3—4 очищен. и перемытыя телячьи ножки, 1 луковицу въ перьяхъ, коренья (по $\frac{1}{2}$ штукѣ), 3 зерна англійск. перца, 1 шт. лавров. листа и 1 чайн. ложку соли, налить 8 стак. холод. воды и варить до тѣхъ поръ, пока не разварятся ножки. Тогда процѣдить чрезъ салфетку, отсвѣтлить бѣлкомъ (см. стр. 30), процѣдить

вторично, прибавить 1—2 стол. лож. уксуса или сокъ изъ $\frac{1}{2}$ —1 лимона. Когда поросенокъ уварится до готовности, вынуть его, обмыть въ теплой водѣ (бульонъ процѣдить и употребить на супъ), разрубить вдоль на двѣ половины и поперекъ на нѣсколько частей. Выложить дно формы ломтиками лимона и крутыхъ яицъ, и кто желаетъ, каперсами и оливками, залить ланспикомъ (слоемъ въ палецъ), застудить, уложить куски поросенка, залить остальнымъ ланспикомъ, застудить. Подавая, выложить изъ формы. Заливные подаются или съ тертымъ хрѣномъ и сметаной, или подъ различными соусами (см. соусы).

Провизія. 1 поросенокъ фунта въ $2\frac{1}{2}$.—3—4 телячьи ножки.—1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей.—2 луковицы.—6 зер. англійск. перца.—Соли $2\frac{1}{2}$ чайн. ложки.—1—2 стол. лож. уксуса или сокъ изъ $\frac{1}{2}$ —1 лимона (2—3 бѣлка).—2 крутыхъ яйца.— $\frac{1}{2}$ лимона.—Каперсовъ и оливокъ по 1 стол. ложкѣ.—Зелени петрушки.

Примѣчаніе. вмѣсто телячьихъ ножекъ, можно взять для ланспика желатинъ (т.-е. телячій клей). Въ такомъ случаѣ взять отъ 3 до 4 лотовъ желатина, расщипать его на маленькіе куски, налить 2 стак. холодной воды, поставить на легкій огонь и варить, снимая накипь до тѣхъ поръ, пока онъ не сдѣлается совершенно чистымъ и свѣтлымъ и не уварится до половины. Тогда процѣдить чрезъ салфетку, прибавить 4—5 стак. бульона отъ поросенка, если нужно отсвѣтлить бѣлками (см. стр. 30), влить 1 стол. лож. уксуса или лимоннаго соку и далѣе поступать, какъ сказано выше.

№ 7. Заливное изъ телятины.

Приготовить ланспикъ, какъ сказано въ предыдущемъ №. Убрать дно формы ломтиками лимона, крутыхъ яицъ, каперсами и оливками, посыпать рублен. зеленью петрушки, налить немного ланспика, застудить, уложить ломтиками наръзанную жареную или вареную телятину, застудить и т. д.

№ 8. Заливное изъ дичи.

Приготавливается, какъ № 6 и 7. Жареная дичь кладется или разрубленною на части съ костями, или снятою съ костей.

№ 9. Винигретъ обыкновенный.

Нарѣзать маленькими четырехугольными кусочками вареную или жареную говядину или телятину, очищенный вареный картофель, свѣ-

жіе или соленые огурцы, крутыя яйца, варенныя свеклу и морковь, сложить на блюдо посыпать рублен. зеленью петрушки или укропа и, кто желаетъ, мелко искрошеннымъ зеленымъ или рѣпчатымъ лукомъ, посолить, размѣшать, облить подливой, размѣшать и подавать. Подлива готовится слѣдующ. образомъ: растереть 1 крутой желтокъ съ 2—3 стол. лож. прованск. или горчичнаго масла и 1 стол. лож. дѣланой горчицы, развести въ $\frac{1}{2}$ стак. уксуса, положить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли и $\frac{1}{2}$ —1 чайн. лож. мелкаго сахару и хорошенько размѣшать.

Провизія. $1\frac{1}{2}$ ф. вареной или жареной говядины.—Штукъ 6—8 варенаго картофеля. — 2—3 свеклы.—3—4 свѣжихъ или соленыхъ огурца. — 2 моркови. — 1 чайная ложка мелкой соли. — 1 столов. ложку рубленой зелени укропа или петрушки. — 1 крутое яйцо. 2—3 стол. лож. прованск. или горчичнаго масла.— $\frac{1}{2}$ стак. уксуса.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго сахару.

Примѣчаніе. По желанію, можно положить въ этотъ винигретъ 1 очищенную отъ костей и кожи и мелко нарезанную селедку.

№ 10. Винигретъ скоромный сборный.

Взять говядины, телятины, снятаго съ костей мяса курицы или другой домашней птицы и дичи, ветчины или солонины, очищенную отъ кожи и костей голландск. или шотландск. селедку, очищенный варенный картофель, вареную свеклу, крутыя яйца, соленые или свѣжіе огурцы, вареную морковь, нарезать маленькими четырехугольными кусочками, сложить на блюдо красивой горкой, убрать сверху маринованными бѣлыми грибами, маринован. вишнями, каперсами, оливками безъ косточекъ, корнишонами, мелко нашинкованнымъ салатомъ, галантиромъ и облить подливой, описанной въ предыдущ. №, положить въ нее 1 стол. лож. рублен. зелени укропа. Кто желаетъ, можетъ положить въ этотъ винигретъ и мелко нарезанную вареную или жареную рыбу.

Провизія. Вареной или жареной говядины, телятины, мяса отъ домашней птицы и дичи, каждого по $\frac{1}{4}$ фунта.—1 голландск. или шотландск. селедку.—Штукъ 5 картофеля.—3 соленыхъ или свѣжихъ огурца. — 2 свеклы и 2 моркови.—2—3 яйца.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли.—Маринован. бѣлыхъ грибовъ, вишень, оливокъ, каперсовъ и корнишоновъ, по 1 стол. лож. съ верхомъ.—1 кочешокъ салата-латука; укропа.

№ 11. Копченый языкъ.

Отварить соленый копченый языкъ въ водѣ съ кореньями и пряностями (отваръ употребить на супъ) до готовности, сполоснуть въ теплой водѣ, наръзать наискось тонкими ломтиками. Подается холоднымъ и горячимъ съ тѣмъ же и такимъ же образомъ, какъ ветчина и солонина.

№ 12. Холодная вареная говядина.

Отварить до готовности (не разваривая) фунта $2\frac{1}{2}$ мякотной говядины отъ сѣрка, бедра или огузка въ соленой водѣ (опускать ее прямо въ кипятокъ), кто желаетъ, съ кореньями и пряностями, обмыть въ теплой водѣ, остудить, наръзать ломтиками и подать, посыпавъ рублен. зеленью петрушки, съ тертымъ хрѣномъ или горчицей.

№ 13. Телятина подъ галантиромъ.

Взять фунта $2\frac{1}{2}$ жареной телятины, наръзать ее тонкими ломтиками, положить на блюдо, посыпать рубленую зеленью петрушки убрать покрасивѣе галантиромъ. Галантирь готовится слѣдующ. образомъ: приготовивъ ланспикъ, какъ сказано въ № 6, налить его въ плоскую четырехугольную форму или просто на тарелку слоемъ въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною, застудить. Когда окрѣпнетъ, наръзать его тоненькими полосками, кружочками, звѣздочками, треугольниками и друг. фигурками. По желанію, можно подкрашивать галантирь въ желтый, и коричневый цвѣтъ (см. стр. 30). Къ телятинѣ подъ галантиромъ подаются: тертый хрѣнъ со сметаной, голландскій, татарскій и друг. холодные соусы (см. *соусы*).

Провизія. $\frac{1}{2}$ ф. жареной телятины. — Зелени петрушки. — Для галантира: 2 телячьи ножки. — 1 луковица, $\frac{1}{4}$ моркови, $\frac{1}{4}$ петрушки и $\frac{1}{4}$ сельдерея. — 1—2 зерна англ. перца и 1 лавров. листикъ. — (1 бѣлокъ, мелкаго сахару).

№ 14. Обливная ветчина.

Приготовивъ ланспикъ, какъ сказано въ № 6, наръзать 2 ф. вареной или печеной ветчины, уложить покрасивѣе на блюдо, убрать вокругъ каперсами, оливками и рублен. зеленью петрушки, залить

ланспикомъ (толщиною въ палець) и застудить. Подается съ тѣмъ же, какъ телатина подъ галантиромъ.

Провизія. 2 ф. ветчины.—Каперсовъ и оливокъ, по 1 стол. ложкѣ.—Зелени петрушки.—Для галантира особо (см. предыдущ. №).

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ можно приготовить вареную и жареную говядину, телатину, домашнюю птицу, дичь и солонину.

№ 15. Б у ж е н и н а.

Очистивъ и вымывъ мякотный кусокъ свѣжей свинины отъ молодой скотины, нашить ее расщипаннымъ чеснокомъ и положить на сутки въ квасъ, въ который, по желанію, можно положить 3—4 зерна англ. перца, 1 шт. лавр. листа и 1 гвоздику. На слѣдующій день обтереть свинину полотенцемъ, посолить, дать полежать отъ $\frac{1}{2}$ —1 часа. Вскипятить достаточное количество воды съ кореньями и пряностями, опустить свинину, отварить до готовности (2—3 часа), вынуть, обмыть въ теплой водѣ, остудить и подать съ тертымъ хрѣномъ и сметаной.

Провизія. Мякотный кусокъ свинины фунта въ $2\frac{1}{2}$ —3.—1—2 головки чеснока.—(3—4 зерна англ. перца, 1—2 шт. лавров. листа и 1 гвоздика).—2 чайн. лож. соли.— $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ порея, $\frac{1}{2}$ сельерея и $\frac{1}{2}$ петрушки.—1 луковица.—(2 зерна англ. перца и 1 шт. лавров. листа).

№ 16. Маіонезъ изъ дичи.

Очистивъ, выпотрошивъ и вымывъ 1 тетерева, 1 куропатку, 2 рябчиковъ или другую дичь, посолить ее, дать полежать полчаса, обложить шпикомъ, поджарить до готовности, снять шпикъ, остудить разнять на части.—Сваривъ ланспикъ, какъ сказано въ № 6, остудить его и сбить половину его вѣнчикомъ на льду, подливая понемногу прованск. масла, въ густую пѣну; другую же половину застудить въ галантирь (см. № 13). Уложивъ на средину блюда дичь, обложить вареными и наръзанными маленькими четырехугольными кусочками моркови, картофеля, свеклы и брюквы, отвареной и расщипанной на кочешки цвѣтной капустой, каперсами, корнишонами или мелко наръзанными свѣжими огурцами, маринованными бѣлыми грибами и наръзанными узенькими полосками салатомъ-латукомъ, облить пѣной изъ лан-

спика (муссомъ), убрать сверху мелко наръзаннымъ галантиромъ, салатомъ, каперсами, оливками, рубленую зеленью петрушки и пр. и подать съ горчичнымъ, татарскимъ или голландскимъ соусомъ.

Провизія. 1 тетеревь, 1 куропатка или 2 рябчика. — $1\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли. — $\frac{1}{4}$ ф. шпигу. — 2 телячьи ножки. — 3—4 стол. лож. прованск. масла. — Штуки 3 картофеля, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ свеклы, $\frac{1}{2}$ брюквы, 1 небольшой кочешокъ цвѣт. капусты, 1 маленький кочешокъ салата-латука. — Каперсовъ и оливокъ по 1 стол. л. — Штукъ 5 бѣлыхъ маринован. грибовъ. — Зелени петрушки. — 2 свѣжихъ огурца или 1 стол. л. корнишоновъ. — На соусъ и ланспигъ особо.

Примѣчаніе. Совершенно такъ же готовится маіонезъ изъ всякой домашней птицы, телятины, жареной говядины и баранины.

№ 17. Холодный пастетъ въ родѣ страсбургскаго.

Снявъ пленки съ $1\frac{1}{2}$ ф. телячьей печенки и вырѣзавъ изъ нея жилы, наскоблить ее ножомъ, распустить на сковородѣ или въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ ф. масла, положить наскобленную печенку и мелко-изрубленную луковицу, поджарить первую добѣла, отжать въ салфеткѣ, мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ 1 ф. очищенной отъ жилъ и пленокъ и мелко изрубленн. сырой телятины, мякишемъ 1 бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ молокѣ и отжатымъ, порубить еще, положить мелкій перецъ, натертый мускатный орѣхъ, соли, $\frac{1}{8}$ фунта наскобленн. ножомъ шпигу, 2 стол. л. столоваго или сливоч. масла, 4 яйца, хорошенько истолочь въ ступкѣ, прибавить $\frac{1}{8}$ ф. распушеннаго въ горячей водѣ (какъ можно меньше) сухого бульона изъ дичи, размѣшать, истолочь, положить 3—4 мелко изрѣзанные трюфеля, размѣшать. Вымазавъ кастрюлю или гладкую форму масломъ, обложить дно и бока ея ломтиками шпигу, сложить туда этотъ фаршъ, покрыть масляной бумагой и поставить на 30—40 минутъ въ печь. Когда фаршъ испечется до готовности, остудить его, наръзать ломтиками. Нарѣзавъ мясо жареной домашней птицы и дичи ломтиками, уложить въ форму рядами ломтики дичи, домаш. птицы и фарша, положить сверху гнетъ и дать постоять часовъ 12 въ прохладномъ мѣстѣ. Подавая, выложить пастетъ, посыпать рублен. зеленью петрушки и мелко наръзан. галантиромъ. Къ этому пастету подается соусъ изъ садекеъ, голландскій или татарскій.

Провизія. 1 $\frac{1}{2}$ ф. телячьей печонки.—1 ф. телятины.—1 бѣлый хлѣбъ (въ 3 коп.).— $\frac{1}{4}$ фун чухонск. масла.— $\frac{1}{4}$ чайн. ложки мелк. перца.— $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха.—1 чайн. лож. мелк. соли.— $\frac{1}{8}$ ф. шпигу.—2 стол. лож. столового или сливочнаго масла.—3—4 трюфеля.—4 яйца.—Какой-либо дичи и домаш. птицы, зелени петрушки, галантиру.

Примѣчаніе. Можно подать и одинъ фаршъ, испеченный и наръзанный ломтиками (*пастетъ обыкновенный*).

б) Холодныя блюда изъ рыбы.

№ 1. С е л е д к а.

Положить 1—2 голландск. или шотландскихъ селедки на нѣсколько часовъ въ молоко или холодную воду, затѣмъ снять кожу, разрѣзать вдоль хребта, вынуть хребтовую и прочія кости, разрѣзать наискось каждую половину на узенькіе кусочки, сложить вмѣстѣ, дать форму селедки, приставить голову и хвостъ, въ ротъ вложить пучекъ зелени петрушки, обложить мелко наръзаннымъ зеленымъ или рѣпчатымъ лукомъ и, кто желаетъ, мелко наръзанными крутыми яйцами (1—2 яйца). Можно также, наръзавъ крутыя яйца полуломтиками, прокладывать ими стоймя кусочки селедки, или огарнировать ее отвареннымъ и наръзаннымъ маленькими четырехугольными кусочками картофелемъ, морковью, свеклой и свѣжими или солеными огурцами, каперсами, оливками безъ косточекъ и мелко наръзан. крутыми яйцами. Приготовивъ такимъ образомъ селедку, облить ее прованскимъ масломъ, а минутъ чрезъ 10 уксусомъ или слѣдующ. подливой: стереть 1 крутой желтокъ, 1—2 стол. лож. прованск. масла и 1 чайн. л. дѣлан. горчицы, развести 2—3 стол. лож. уксуса, прибавить $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелкаго перца, размѣшать.

№ 2. Маринованая корюшка.

Обвалявъ 15—20 шт. корюшки въ яйцѣ и мелкихъ сухаряхъ или мукѣ, изжарить въ коровьемъ или постномъ маслѣ, остудить. Вскипятить 1 бут. хорошаго уксуса съ 1 чайн. лож. соли, 3—5 зернами англ. перца, 1 — 2 шт. лавроваго листа, 1 очишен. луковицей и 1—2 гвоздиками, остудить. Сложить корюшку въ банку, залить этимъ уксусомъ, дать постоять день или два.

Примѣчаніе. Такъ маринуется всякая мелкая рыба: ряпушка, салакушка, окуни и проч.

№ 3. Маринованая лососина.

Очистивъ и оправивъ $2\frac{1}{2}$ ф. лососины, посолить ($\frac{1}{2}$ —1 чайн. лож. соли), дать полежать минутъ 20, отварить до готовности въ водѣ съ кореньями, 1 луковицей и пряностями (отваръ употребить на уху), остудить и залить уксусомъ, приготовленнымъ, какъ сказано въ предыдущемъ №.

Примѣчаніе. Такъ маринуется всякая крупная рыба.

№ 4. Маринованый угорь.

Отваривъ угря, какъ сказано въ предыдущемъ № или изжаривъ его (см. стр. 120, № 9), залить уксусомъ, вскипяченнымъ съ 1 луковицей и пряностями (см. № 2 этого отдѣла).

№ 5. Винигретъ изъ рыбы обыкновенной.

Вымочивъ 2 шотландск. или голландск. селедки въ продолженіе нѣсколькихъ часовъ въ холодн. водѣ, выбрать кости, разрѣзать на небольшіе кусочки, перемѣшать съ отваренными и нарѣзанными маленькими четырехугольн. кусочками картофеля, моркови, свеклы, такимъ же образомъ нарѣзанными свѣжими или солеными огурцами, мелко нарѣзаннымъ зеленымъ или рѣпчатымъ лукомъ, укропомъ и, кто желаетъ, маринован. бѣлыми грибами, корнишонами, каперсами, оливками безъ косточекъ и крупно нарѣзанными крутыми яйцами, уложить на блюдѣ покрасивѣе въ видѣ горки и облить слѣдующей подливой: растереть 1 стол. лож. дѣлан. горчицы съ 2—3 стол. л. прованск. масла, развести $\frac{1}{2}$ стак. уксуса, положить $\frac{1}{2}$ —1 чайн. ложку мелк. сахару, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца и рублен. зелени укропа, размѣшать.

Провизія. 2 шотландск. или голландск. селедки.—Штукъ 5—6 картофеля.—2 свеклы.—1 морковь.—3—4 соленыхъ или свѣжихъ огурца.—2—3 стол. лож. нарѣзан. зеленаго лука или 2—3 луковицы.—Зелени укропа.—(Шт. 10 оливокъ и шт. 5 маринован. бѣлыхъ грибовъ; каперсовъ и корнишоновъ по 1 стол. лож.).—(2—3 крутыхъ яйца).—1 стол. лож. дѣланой горчицы.—2—3 стол. лож. прованск. масла.— $\frac{1}{2}$ стак. уксуса.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. л. мелк. перца.— $\frac{1}{2}$ —1 чайн. лож. мелк. сахару.

№ 6. Сборный винигретъ изъ рыбы.

Очистивъ, оправивъ и наръзавъ 1 вымоченную селедку, наръзавъ маленькими кусочками разную вареную или жареную, свѣжую или малосольную и копченую рыбу, какъ-то: осетрину, бѣлорыбицу, семгу, лососину, судака и пр., смѣшать съ мелко наръзанными свѣжими или солеными огурцами, каперсами, оливками, маринованными бѣлыми грибами, пикулями, корнишонами, отварными и очищенными раковыми шейками и клешнями, вареными точеными картофелемъ, морковью, свеклой и, кто желаетъ, крупно или полумолотиками наръзанными крутыми яйцами (если винигретъ не постный), и мелко наръзаннымъ зеленымъ лукомъ, осторожно размѣшать, уложить на блюдѣ покрасивѣе въ видѣ горки, облить подливой, какъ сказано въ предыдущ. №, убрать сверху мелко наръзан. галантиромъ, скоромнымъ (см. стр. 155, № 13) или постнымъ (см. № 13) каперсами, оливками, раков. шейками, мелко наръзан. салатомъ, пикулями, укропомъ и пр.

Провизія. 1 шотландск. или голландск. селедка.—Разной рыбы: лососины, осетрины, семги и пр., по $\frac{1}{4}$ фунта.—Штуки 3—4 картофелю.—1 свекла, $\frac{1}{2}$ моркови. 3 свѣжихъ или соленыхъ огурца. Корнишоновъ, каперсовъ и оливокъ по полной стол. ложкѣ.—2 стол. лож. пикулей.—5—6 маринован. бѣлыхъ грибовъ.—Штукъ 25 раковъ.—1 кочешокъ салата-латука—(2 крутыхъ яйца).—2 стол. лож. мелко наръзан. зелен. лука.—1 стол. лож. рублен. зелени укропа.—Для галантира и подливы особо (см. № 5.)

№ 7. Заливное изъ лососины.

Очистивъ и выпотрошивъ 2 ф. лососины, отварить ее въ соленой водѣ съ 1 луковицей, кореньями и пряностями, сполоснуть въ теплой водѣ, остудить, выбрать кости, разрѣзать на большіе куски или ломти. Распустить 8—12 золотник. рыбьяго клея въ 5 стак. процежен. бульона изъ-подъ лососины, положить $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли, 2 зерна англ. перца и 1 шт. лавров. листа, уварить, снимая накипь, до 4 стак., процедить, отсвѣтлить, если нужно, икрой или мѣдомъ, процедить чрезъ салфетку, прибавить сокъ изъ 1 лимона. Выложивъ дно и бока формы полумолотиками лимона безъ зеренъ, каперсами и оливками безъ косточекъ, посыпать рублен. зеленью укропа, залить слоемъ рыбьяго ланспика въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной, застудить. Когда

застынетъ, положить лососину, залить остальнымъ ланспикомъ (остуженнымъ) и остудить. Если заливное скоромное, то можно приготовить ланспикъ изъ телячьихъ ножекъ или желатина. Подается съ тертымъ хрѣномъ и сметаной, горчичнымъ, голландскимъ и татарскимъ соусомъ.

Провизія. 2 фунта лососины.—1 луковица, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея, $\frac{1}{2}$ порея.—3 зерна англ. перца и 1 шт. лавров. листа.—8—12 зол. рыбьяго клея или 2 телячьи ножки, или 3—4 лота желатина.—2 зерна англ. перца и 1 шт. лавр. листа.—2 чайн. ложки соли.—1 стол. ложка каперсовъ.—1 стол. лож. оливковъ.— $1\frac{1}{2}$ лимона.—Рублен. зелени укропа.—На подливу особо.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ готовится заливное изъ всякой другой рыбы.

№ 8. Осетрина подъ галантиромъ.

Очистивъ и вымывъ 2 ф. свѣжей или малосоленной осетрины, отварить ее до готовности въ соленой водѣ съ кореньями (по $\frac{1}{2}$ шт.), 1 луковицей и пряностями, сполоснуть въ теплой водѣ, остудить, разрѣзать на ломтики, сложить на блюдо, убрать нарѣзаннымъ фигурками и полосками галантиромъ, приготовленнымъ изъ рыбнаго ланспика, приготовленного какъ сказано въ предыдущемъ №. Подается съ тертымъ хрѣномъ и сметаной, горчичнымъ или татарскимъ соусомъ (см. *соусы*.)

Примѣчаніе. Такъ же подается разварная бѣлорыбца и лососина.

№ 9. Заливная рыба.

Очистивъ и выпотрошивъ рыбу, отварить ее или изжарить по общимъ правиламъ и положить, мелкую—цѣльною, а крупную—разрѣзавъ, на блюдо, дно котораго убрать полуломтиками лимона, каперсами, оливками безъ косточекъ и рублен. зеленью укропа; налить рыбьяго ланспика (см. № 7), застудить, затѣмъ залить остальнымъ, остуженнымъ ланспикомъ такъ, чтобы покрыть рыбу, и застудить. Подается, какъ предыдущій.

№ 10. Разварная стерлядь.

Очистивъ и выпотрошивъ стерлядь (см. стр. 19), отварить ее въ длинной кастрюлѣ съ двойнымъ дномъ, съ кореньями, 1 луковицей

солью и припостями (кто желаетъ). Когда уварится до готовности, сполоснуть теплой водой, положить на блюдо, обложить точеными кореньями и облить голландскимъ или татарскимъ соусомъ (см. *соусы*).

№ 11. Тѣльное подѣ галантиромъ.

Очистивъ и выпотрошивъ 1 или нѣсколько судаковъ, снять мясо съ костей, выбрать мелкія кости, мелко изрубить (кто желаетъ, съ 1 луковицею), смѣшать съ отваренною въ соленой водѣ и мелко изрубленною вязигою и 2 яйцами (если тѣльное готовится скоромнымъ) или 3 стол. лож. муки или мелкихъ сухарей (если оно постное), рубленою зеленью укропа, $\frac{1}{4}$ чайн. ложк. мелкаго перца, $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха, соли и сырой икрой отъ судака или щуки, хорошенько размѣшать, изрубить, истолочь въ ступкѣ, раздѣлить на 2 половины. Одну половину скатать въ маленькіе шарики (фрикадели) и обжарить въ коровьемъ или постномъ маслѣ, другую же раскатать въ видѣ лепешки въ $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ пальца толщиною, положить шарики, зашипать, скатать въ видѣ колбасы или рулета, завязать въ салфетку, опустить въ соленый кипятокъ и отварить до готовности ($\frac{1}{2}$ часа). Затѣмъ вынуть изъ салфетки, обсыпать мелкими сухарями, положить на противень съ 2—3 стол. лож. масла и зарумянить въ печи. Остудить, наръзать наискось ломтиками или кружечками, обложить вареными точеными кореньями, убрать галантиромъ (см. стр. 160, № 7) и подать съ горчичнымъ или татарскимъ соусомъ.

Провизія. Фунтовъ 5 судака или щуки.—(1 луковица),— $\frac{1}{8}$ фунта вязиги.—2 яйца или 3 стол. лож. муки или мелкихъ сухарей.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли.— $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелкаго перца.— $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха.—Зелени укропа.— $\frac{1}{4}$ ф. масла.—На точеные коренья и галантиръ особо.

Примѣчаніе. Тѣльное можно также наръзать ломтиками и залить на блюдѣ лавшикомъ (см. № 9).

№ 12. Маіонезъ изъ рыбы.

Очистивъ и отваривъ, по общимъ правиламъ, какую-нибудь крупную рыбу, отварить ее въ соленой водѣ съ 1 луковицею, кореньями и припостями, сполоснуть въ теплой водѣ, остудить, разрѣзать на ломти, уложить на блюдо, обложить отваренными точеными или мелко наръзанными картофелемъ, морковью, свеклою, мелко наръзан. свѣ-

жими огурцами, каперсами, оливками безъ косточекъ и пр. (см. стр. 156). Сбить вѣнчикомъ на льду въ густую пѣну рыбный ланспигъ, подливая прованск. масла, какъ объяснено на стр. 156 въ густую пѣну, облить на блюдѣ рыбу и коренья, убрать галантиромъ (см. № 7), каперсами, оливками, корнишонами, мелко нарѣзаннымъ салатомъ и пр., посыпать рублен. зеленью укропа и подать съ горчичнымъ или татарскимъ соусомъ.

Провизія. 2½—3 ф. рыбы.—1 луковица, ½ моркови, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ порея.—3 зерна англ. перца и 1 шт. лавров. листа.—Точеныхъ кореньевъ, каперсовъ, оливокъ, корнишоновъ по стол. лож. 2 свѣжихъ огурца, 1 кочешокъ салата-латука.—5—6 зол. рыбаго клея.—3—4 стол. лож. прованск. масла. — Зелени укропа. — Для ланспика особо.

ОТДѢЛЪ XII.

КУШАНЯ ИЗЪ ЗЕЛЕНИ И ОВОЩЕЙ.

№ 1. Разварной картофель.

Взять штукъ 15—20 картофеля, сръзать поровнѣ шелуху, налить холодной водой, посолить (2 чайн. ложки), отварить до мягкости (что узнается вилкой), слить воду, положить ½—1 стол. лож. масла, закрыть, потрясти, выложить на блюдо, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

№ 2. Жареный картофель.

Картофель жарится или нарѣзаннымъ ломтиками, или цѣльнымъ, или на половину и начетверо разрѣзаннымъ на сковородѣ или въ кастрюлѣ на плитѣ, или на противнѣ въ печи. Если жарять картофель цѣльнымъ, то нужно очистить его какъ можно круглѣе, распустить на сковородѣ, въ кастрюлѣ (невысокой, которую во время жаренья надо накрыть крышкой) или на противнѣ 2—3 стол. лож. масла, положить картофель, посолить мелкою солью (1—1½ чайн. лож. на 15—20 шт. картофеля) и жарить до готовности. Когда картофель зарумянится съ одной стороны, то повернуть на другую; жаря въ кастрюлѣ, нужно потряхивать последнюю. Если же картофель

жарится ломтиками, то, очистивъ, наръзать его тонкими ломтиками, посолить, дать полежать минутъ 20, распустить на сковородѣ или въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ ф. масла, положить картофель и изжарить, поворачивая до мягкости. Если желаютъ подать картофель въ сухаряхъ, то изжарить его, осыпать мелко истолченными сухарями и рублен. зеленью петрушки и подавать.

№ 3. Картофельное пюре или каша.

Взять штукъ 15—20 картофеля, очистить, варить въ соленой водѣ, пока онъ не начнетъ развариваться, откинуть на рѣшето, размять, протереть чрезъ частое рѣшето или сито. Распустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. масла, муки положить $1\frac{1}{2}$ стол. лож., дать нѣсколько разъ вскипѣть, развести $2\frac{1}{2}$ стак. вскипяченного молока, мясного бульона или грибного отвара (если пюре постное), положить соли, хорошенько размѣшать, дать раза 2 вскипѣть и подать, посыпавъ рублен. зеленью петрушки и обливъ поджареннымъ масломъ, съ мелко искрошеннымъ, поджареннымъ въ немъ рѣпчатымъ лукомъ или грибнымъ соусомъ.

Провизія. 15—20 шт. картофеля.— $2\frac{1}{2}$ стак. молока, мясного или грибного бульона.—1 чайн. лож. соли.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. масла.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.—Зелени петрушки.— $\frac{1}{4}$ ф. чухонск. масла и 2 луковичы.

№ 4. Картофельныя котлеты.

Приготовить 2 стакан. картофельнаго пюре, какъ сказано въ предыдущемъ №, остудить его, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. муки, положить 1 яйцо (если котлеты скоромныя), 1—2 стол. лож. растопленного и остужен. масла, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкой соли и натертаго мускат. орѣха, хорошенько размѣшать, побить нѣсколько минутъ веселкой или деревян. ложкой, обвалять въ яйцѣ и мелкихъ сухаряхъ или обсыпать послѣдними, распустить на сковородѣ $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. коровьяго или 3—4 стол. лож. пост. масла; когда закипитъ, положить котлеты, обжарить съ обѣихъ сторонъ. Подавая, посыпать рублен. зеленью петрушки и облить грибнымъ соусомъ.

Провизія. То же, что для картофельн. пюре и кромѣ того: $\frac{1}{2}$ стак. муки.— $\frac{1}{2}$ чайн. ложк. соли.— $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха.—(2—3 яйца).—5—6 мелк. сухарей.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. коровьяго или 3—4 ст. лож. пост. масла.—Петрушки.—На грибной соусъ отдѣльно.

№ 5. Картофель со сметаной.

Очистивъ 15 — 20 шт. картофеля, нарѣзать тонкими ломтиками, посолить, дать полежать минутъ 15. Распустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ — 2 стол. лож. масла, поджарить въ немъ 1 мелко искрошен. луковицу и 1 стол. лож. муки, развести $1\frac{1}{2}$ — 2 стак. сметаны, размѣшать, положить картофель, 3 — 4 мелко испинкован. сушен. бѣлыхъ гриба, $\frac{1}{4}$ натерт. мускат. орѣха, если нужно — соли (по вкусу) и, кто желаетъ, $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелк. перца, накрыть крышкой и кипятить на легкомъ огнѣ, мѣшая и потряхивая кастрюлю, до готовности картофеля. Если бы соусъ слишкомъ выкипѣлъ или загустѣлъ, то можно подлить, сколько потребуется, сметаны, мясного или грибного бульона. Подавая, посыпать рублен. зеленью петрушки.

Провизія. Шт. 15 — 20 картофеля. — 1 чайн. лож. соли. — $1\frac{1}{2}$ — 2 стол. лож. масла. — 1 луковица. — 1 стол. лож. муки. — $1\frac{1}{2}$ — 2 стак. сметаны. — 3 — 4 сушеныхъ бѣлыхъ гриба. — $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха. — $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелк. перца. — Зелени петрушки.

№ 6. Картофельный соусъ.

Очистить 12 — 15 шт. картофеля, разрѣзать на ломтики или на четверо, посолить, дать полежать минутъ 15. Распустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ — 2 стол. лож. масла, вскипятить въ немъ нѣсколько разъ, мѣшая, $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки, развести $2\frac{1}{2}$ стак. вскипяченнаго цѣльнаго молока или сливокъ, положить сахара по вкусу, натерт. мускат. орѣха и, если нужно соли, накрыть крышкой и варить, мѣшая, на легкомъ огнѣ до готовности картофеля. Если это блюдо готовится постнымъ, то взять 3 — 4 стол. лож. постнаго масла и развести вмѣсто молока грибнымъ бульономъ (изъ $\frac{1}{8}$ ф. бѣл. грибовъ). Подавая, посыпать рублен. зеленью петрушки.

Провизія. Шт. 12 — 15 картофеля. — $1\frac{1}{2}$ — 2 стол. лож. коровьяго масла. — $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки. — $\frac{1}{2}$ — 2 чайн. л. мелк. сахара. — $2\frac{1}{2}$ стак. цѣльн. молока или сливокъ. — $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха. — Соли, зелени петрушки.

№ 7. Соусъ изъ моркови.

Очистить 6 — 8 штукъ моркови, нашинковать ее или нарѣзать кружками, вымыть и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущ. №. Вмѣсто молока можно взять мясного или грибного бульона.

№ 8. Соусъ изъ брюквы.

Очистивъ 2—3 большія брюквы, нарѣзать небольшими четырёхугольными кусочками, вымыть, распустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ —2 ст. л. коровяго или 3—4 ст. л. постнаго масла, поджарить въ немъ $1\frac{1}{2}$ ст. л. муки, размѣшать; развести $2\frac{1}{2}$ стак. мясного или грибного бульона, дать вскипѣть, положить брюкву, натертый мускат. орѣхъ и, кто желаетъ, мелкій перецъ, размѣшать и, накрывъ крышкой, варить до готовности брюквы. Подавая, посыпать рублен. зеленью петрушки.

Провизія. То же, что для картофелн. соуса, только вмѣсто картофеля взять брюкву.

Примѣчаніе. Такъ же готовится соусъ изъ рѣпы.

№ 9. Фаршированная печеная брюква.

Очистивъ 4 брюквы сред. величины, срѣзать верхушку въ видѣ крышки, вылушить средину, нафаршировать слѣдующ. фаршемъ: мелко изрубить 1 ф. сырой говядины или толятины съ $\frac{1}{4}$ ф. почечнаго сала или чухонскаго масла, смѣшать съ мякишемъ $\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ водѣ и отжатымъ, $\frac{1}{2}$ —1 мелко изрублен. и поджарен. въ 1 ст. л. масла луковицей, натертымъ мускат. орѣхомъ, мелкимъ перцемъ, солью, 1 яйцомъ и, кто желаетъ, нѣсколькими мелко нарѣзанными, отваренными сушеными бѣлыми грибами, хорошенъко размѣшать и изрубить. Если же это блюдо желаютъ приготовить постнымъ, то приготовить слѣдующ. фаршъ: мелко изрубить выбранную мякоть брюквы, смѣшать съ 3—4 мелко истолченными сухарями, поджаренными въ 3 ст. лож. масла, положить натертаго мускат. орѣха, мелкаго перца, мелкаго сахара, нѣсколько отварен. и мелко изрублен. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, соли и нѣсколько ложекъ грибного бульона; хорошенъко размѣшать. Нафаршировавъ брюкву, накрыть крышками, перевязать, распустить въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ фунта масла, положить брюкву, накрыть крышкой и испечь на плитѣ или въ печи, поворачивая брюкву чтобы она зарумянилась со всѣхъ сторонъ (жарить 25—30 минутъ). Когда испекутся, облить слѣдующ. соусомъ: поджарить 1 ст. лож. муки въ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, развести 1 стак. мясного бульона, размѣшать, вскипятить, при-

бавить натерт. мускат. орѣха, мелкаго сахара, сметаны и, по желанію, мелкаго перца, еще разъ вскипятить.

Провизія. 4 брюквы средн. величины.— $\frac{1}{4}$ ф. масла.—*На фаршъ:*—1 ф. сырой говядины или телятины.— $\frac{1}{4}$ ф. почечн. сала или чухонск. масла.— $\frac{1}{2}$ бѣл хлѣба (въ 3 коп).— $\frac{1}{2}$ —1 луковица.— $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха.—1 чайн. лож. соли.— $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелкаго перца. 1 яйцо. 3—4 сушен. бѣлыхъ грибка. Или:—3—4 сахара.—3 стол. лож. масла.— $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха.— $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелк. перца.—1 чайн. лож. соли.— $\frac{1}{2}$ ф. сушен. бѣл. грибовъ.—*На соусъ:* 1 стол. лож. муки.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла.—1 чайн. лож. мелк. сахару.— $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха и $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелк. перца.—Мясного или грибного бульона.

Примѣчаніе. Такъ же готовится фаршированная рѣпа.

№ 10. Зеленый горошекъ.

Вылущить 3 ф. свѣжаго сахарнаго или взять $\frac{1}{2}$ ф. сушенаго зеленого горошка, перемыть, распустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ —2 ст. лож. столоваго или чухонск. масла, всыпать $1\frac{1}{2}$ ст. лож. муки размѣшать, дать нѣсколько разъ вскипѣть, развести $2\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или бульона, положить 1 чайн. лож. мелкаго сахара, соли и, кто желаетъ, натерт. мускат. орѣха, размѣшать, накрыть крышкой и варить на легкомъ огнѣ до готовности горошка.

Провизія. 2 фунта сахарныхъ стручковъ или $\frac{1}{2}$ ф. сушен. зелен. горошка— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. столов. или чухонск. масла.—1 стол. лож. муки.— $2\frac{1}{2}$ ст. сливокъ, мясн. или грибного бульона.— $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха.— $\frac{3}{4}$ чайн. лож. соли.—1 чайн. лож. мелк. сахара.

Примѣчаніе. Такъ же готовится соусъ изъ стручковаго (т.-е. недущенаго гороха). Взять 1— $1\frac{1}{2}$ фунта.

№ 11. Соусъ изъ турецкихъ бобовъ.

Мелко нашинковать наискось 1 ф. турецкихъ бобовъ, сполоснуть въ водѣ, распустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ ст. лож. муки, размѣшать, развести 2 стак. мясного бульона, положить соли, мелкаго сахара, накрыть крышкой и варить до готовности бобовъ. Этотъ соусъ можно приготовить, вмѣсто бульона, на сливкахъ. Въ такомъ случаѣ отварить сначала бобы въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ и положить въ сливки или молоку, вскипяченныя съ подправкой.

Подается къ различнымъ кушаньямъ и, какъ отдѣльное блюдо, съ гречками изъ бѣлаго хлѣба.

Провизія. 1 ф. турецкихъ бобовъ.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. чухонск. масла.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.—Соли.—1 чайн. лож. мелкаго сахара.—2 стак. сливокъ, молока или бульона.—($\frac{1}{4}$ мускат. орѣха).

№ 12. Соусъ изъ шпината.

Очистить, перебрать $2\frac{1}{2}$ —3 ф. молодого шпината, перемыть его въ нѣсколькихъ водахъ, облить кипяткомъ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ и мелко изрубить. Распустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ ст. лож. масла, вскипятить въ немъ 1— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки, развести $1\frac{1}{2}$ ст. бульона или 1 стакан. бульона и $\frac{1}{2}$ стакан. сметаны, размѣшать, положить шпинатъ, 1—2 чайн. лож. мелкаго сахара и, если нужно, соли (по вкусу), размѣшать, накрыть крышкой и варить, мѣшая до готовности шпината; потомъ протереть чрезъ сито. Подается къ различнымъ кушаньямъ и, какъ отдѣльное блюдо, съ яйцами въ крутую, въ мѣшечекъ или всмятку, или съ гречками изъ бѣлаго хлѣба.

Провизія. $2\frac{1}{2}$ —3 ф. шпината.—1—2 стол. лож. чухонск. масла.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. муки.—1 чайн. лож. соли.— $2\frac{1}{2}$ стакан. бульона или 1 стак. сметаны и $\frac{1}{2}$ стак. бульона.—1 чайн. лож. мелк. сахара.

Примѣчаніе. Такъ же готовится соусъ изъ щавеля или пополамъ съ щавелемъ. Изрубленный щавель можно поджарить въ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла.

№ 13. Спаржа.

Очистивъ 1 ф. спаржи, обрѣзать слишкомъ длинные стержни и древесные концы, связать ниткой въ пучокъ и отварить до мягкости въ соленой водѣ (2 чайн. лож.). Опускать въ крутой кипятокъ. Когда уварится до мягкости, вынуть на рѣшето или дуршлагъ, снять нитки, дать стечь водѣ и подать съ поджареннымъ масломъ съ сухарями, съ сабайономъ, съ бѣлымъ или со сливочнымъ соусомъ.

№ 14. Цвѣтная капуста.

Приготавливается и подается, какъ предыдущая. Въ воду можно положить 1—2 стол. лож. масла.

№ 15. Соусъ изъ цвѣтной капусты.

Отваривъ очищенную цвѣтную капусту въ соленой водѣ съ 1—2 стол. лож. чухонскаго масла, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ. Распустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, вскипятить въ немъ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки, размѣшать, развести $2\frac{1}{2}$ стак. вскипяченнаго сливого или мясн. бульона, дать вскипѣть, положить 2 чайн. лож. мелк. сахара и $\frac{1}{4}$ натерт. мускат. орѣха, развести, мѣшая, 1 желтокъ этимъ соусомъ (не давая кипѣть), опустить цвѣтную капусту, всыпать рублен. зелени петрушки и подавать.

Провизія. 4—6 коч. цвѣтной капусты.—2 чайн. лож. соли.—3—4 стол. лож. чухонск. масла.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.—2 чайн. лож. мелк. сахара.—2 стакана сливого или мясн. бульона.— $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха.—1 желтокъ.—Рублен. зелени петрушки.

№ 16. Тушеная кислая капуста.

Отжавъ 2 ф. кислой капусты, распустить въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ фунта масла, положить туда капусту съ 1—2 мелко искрошен. луковичами, пересыпать $1\frac{1}{2}$ стол. ложки муки и $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца, накрыть крышкой и тушить, поворачивая капусту, на легкомъ огнѣ до мягкости капусты. Тогда подлить 1— $1\frac{1}{2}$ стак. мясного или грибного бульона, положить, кто желаетъ, 5—6 нашинкован. варен. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ и $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, и тушить еще минутъ 5.

Провизія. 2 ф. кислой капусты.— $\frac{1}{4}$ ф. масла.—1— $1\frac{1}{2}$ стак. бульона.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца.—(5—6 бѣлыхъ грибовъ. $\frac{3}{4}$ стак. сметаны).

№ 17. Соусъ изъ свѣжей бѣлой капусты.

Вырѣзавъ стержень и кочерыжку у 1 довольно большого кочна бѣлой капусты, нашинковать его, посолить, отжать воду, обварить кипяткомъ, распустить въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ ф. масла, поджарить въ немъ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки, сложить капусту, пересыпать ее мелкимъ перцемъ, накрыть крышкой и истушить докрасна; тогда прибавить $1\frac{1}{2}$ стак. бульона (или $\frac{3}{4}$ стак. бульона и $\frac{3}{4}$ стак. сметаны), размѣшать, положить 1—2 чайн. ложки мелкаго сахара, 1—2 стол. лож. уксуса и, если нужно, соли, и истушить до мягкости.

Провизія. 1 дов. большой кочанъ бѣлой капусты.— $\frac{1}{4}$ ф. масла.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли.—1—2 стол. лож. уксуса.— $\frac{3}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайной лож. мелк. перца.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.—1—2 чайн. лож. мелк. сахара.— $1\frac{1}{2}$ стак. бульона или $\frac{3}{4}$ стак. сметаны и $\frac{3}{4}$ стак. бульона.

№ 18. Фаршированная капуста.

Очистить небольшой кочанъ бѣлой капусты, сръзать кочарыжку и верхушку, выбрать середину, посолить внутри и снаружи, дать полежать минутъ 15, начинить мяснымъ фаршемъ (приготовленіе его см. № 9: *фаршированная брюква*), накрыть верхушкой, перевязать нитками, распустить въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ ф. масла, положить капусту, накрыть крышкой и истушить до мягкости капусты, поворачивая последнюю и поливая масломъ. Тушить 1 часъ. Подается подъ тѣмъ же соусомъ, какъ фаршированная брюква № 9.

Провизія. 1 небольшой кочанъ бѣлой капусты. — $1\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли.— $\frac{1}{4}$ ф. масла.—На фаршъ и соусъ особо (см. № 9).

№ 19. Соусъ изъ пастернака.

Очистить 1 ф. пастернака (сладк. кореньевъ) отъ верхней кожицы, разръзать на кусочки въ вершокъ величиною, вымыть и отварить въ бульонѣ или соленой водѣ до полуготовности. Распустить въ особой кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. чухонск. масла, вскипятить въ немъ, мѣшая, $1\frac{1}{2}$ лож. муки, развести $2\frac{1}{2}$ стакана вскипяченныхъ сливокъ или бульона, положить натерт. мускат. орѣха, мелкаго сахара и, если нужно, соли, и варить до готовности пастернака. Когда уварится до мягкости, всыпать рублен. зелени петрушки и подавать.

Провизія. 1 ф. пастернака.— $1\frac{1}{2}$ столов. лож. чухонск. масла.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.— $2\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или бульона.— $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха.—2 чайн. лож. мелк. сахара.—Соли, зелени петрушки.

№ 20. Артишоки.

Очистивъ 8—10 артишоковъ отъ зеленыхъ листьевъ и вымывъ ихъ, отварить въ соленой водѣ и подать съ поджареннымъ масломъ съ сухарями или съ сабайономъ.

№ 21. Фаршированные артишоки.

Отваривъ 8 артишоковъ въ соленой водѣ, какъ сказано въ предъидущ. №, выбрать середину, начинить фаршемъ (приготовленіе его см. фаршированная брюква, № 9), опустить въ соусъ, приготовленный, какъ сказано въ № 18, дать покипѣть минутъ 6—8 и подать, посыпавъ рублен. зеленью петрушки.

№ 22. Соусъ изъ красной капусты.

Нашинковавъ 1 кочанъ красной капусты, распустить въ кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, поджарить въ немъ 1 мелко искрошен. луковицу и $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки, размѣшать, развести 3 стак. мясного или грибного бульона, положить капусту, мелкаго сахара, мелкаго перца, уксуса и, кто желаетъ, толченой гвоздики и натертаго мускат. орѣха, накрыть крышкой и варить до готовности капусты.

Провизія. 1 кочанъ красн. капусты.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла.— 1— $\frac{1}{2}$ лож. муки.— 1 луковица.— 2 чайн. лож. мелк. сахара.— 1—2 столов. лож. мелк. перца.— (1 гвоздика, $\frac{1}{2}$ мускат. орѣха).

№ 23. Соусъ изъ брунколя.

Приготавливается, какъ предыдущій, только брунколь не шинкуется, а разрѣзается на куски.

№ 24. Соусъ изъ земляныхъ грушъ

Очистивъ 1 фунтъ земляныхъ грушъ или артишоковъ, разрѣзать на части и приготовить ихъ, какъ сказано въ № 21.

№ 25. Жареные грибы.

Очистивъ полную глубокую тарелку бѣлыхъ или красныхъ грибовъ, разрѣзать ихъ, вымыть, распустить въ кастрюлѣ или на сковородѣ $\frac{1}{4}$ ф. масла, положить грибы (можно положить и 1 мелко искрошен. луковицу и мелк. перца) и жарить, помѣшивая, на легкомъ огнѣ. Когда грибы обжарятся, то посолить ихъ, а когда изжарятся до мягкости, то можно влить $\frac{3}{4}$ —1 стак. сметаны, дать вскипѣть и подать, посыпавъ рублен. зеленью петрушки или укропа.

Провизія. 1 глубокая тарелка очищен. бѣлыхъ или красныхъ грибовъ. — $\frac{1}{4}$ ф. масла. — $\frac{3}{4}$ — 1 чайн. ложка соли. — ($\frac{3}{4}$ — 1 стак. сметаны, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелк. перца).

№ 26. Жареные сушеные грибы.

Отварить $\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, откинуть на рѣшето, перемыть холодн. водою, крупно нарѣзать и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №.

№ 27. Тушеные грибы.

Очистивъ и изрѣзавъ грибы, распустить въ кастрюлѣ 2 стол. лож. масла, положить грибы, посыпать мелкимъ перцемъ, обжарить, помѣшивая, затѣмъ посолить, перемѣшать, дать вскипѣть, влить $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны и, накрывъ крышкой, тушить до готовности грибовъ; подавая, посыпать рублен. зеленью петрушки. Если это блюдо готовится постнымъ, то сдѣлать сперва подправу изъ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки въ $\frac{1}{4}$ ф. масла, размѣшать, положить грибы, обжарить, посолить и тушить подъ крышкой, подливая понемногу грибного бульона (всего $1\frac{1}{2}$ стак.).

Провизія. 1 глубокая тарелка очищен. бѣлыхъ или красныхъ грибовъ. — 2 столов. ложки коровьяго или $\frac{1}{4}$ ф. постнаго масла. — $1\frac{1}{2}$ стак. сметаны или $1\frac{1}{2}$ стак. грибн. бульона (изъ $\frac{1}{8}$ фунта сушен. грибовъ) $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки. — Соли.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ готовится это блюдо изъ сушеныхъ грибовъ.

№ 28. Соусъ изъ грибовъ.

Взять полную глубокою тарелку очищен. бѣлыхъ, красныхъ грибовъ или сыроѣжекъ, вымыть, распустить въ кастрюлѣ 2 столов. лож. масла, слегка поджарить въ немъ $\frac{1}{2}$ стол. лож. муки, положить грибы, посолить ихъ, накрыть крышкой и тушить, помѣшивая и потряхивая кастрюлю. Когда они дадутъ сокъ, то положить 1 стак. сметаны и $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца и тушить до мягкости грибовъ. Подавая, посыпать рублен. зеленью петрушки или укропа. Если же это блюдо готовится постнымъ, то подливать понемногу грибного бульона или горячей воды, и то только въ такомъ случаѣ, если бы грибы дали слишкомъ мало сока.

Провизія. 1 глубок. тарелка очищен. бѣлыхъ грибовъ.—2 ст. лож. коровьяго или 4 стол. лож. постнаго масла.—1 чайн. л. соли.— $\frac{1}{2}$ чайн. л. мелк. перца.—1 ст. сметаны или грибн. бульона.

№ 29. Соусъ изъ сморчковъ.

Перемыть въ нѣсколькихъ водахъ 1 ф. сморчковъ, мелко испинковать, дать вскипѣть въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холод. водою, слегка обжарить въ 2 стол. лож. масла. Распустить въ другой кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, слегка поджарить въ немъ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки, развести $2\frac{1}{2}$ стак. мясного, грибного бульона или горячей воды, дать вскипѣть, положить сморчки, соли по вкусу, мелк. перца, натерт. мускат. орѣха, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, 1 стак. сметаны и варить до готовности сморчковъ. Подавая, посыпать рублен. зеленью петрушки.

Провизія. 1 ф. сморчковъ.— $3\frac{1}{2}$ стол. лож. масла.— $1\frac{1}{2}$ ст. лож. муки.— $1\frac{1}{2}$ стак. мясного или грибного бульона.—(1 стак. сметаны).— $\frac{1}{2}$ —1 чайн. лож. соли.— $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелк. перца.— $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха.— $\frac{1}{2}$ лимона, зелени петрушки.

Примѣчаніе. Постный соусъ готовится совершенно такъ же, только въ него не кладется сметана.

№ 30. Соусъ изъ бѣлой фасоли.

Помочивъ съ вечера $\frac{1}{2}$ ф. бѣлой фасоли въ холод. водѣ, на другой день распустить въ кастрюлѣ 2 стол. лож. масла, поджарить въ немъ 1 стол. лож. муки, развести 2 стак. бульона изъ мяса или кореньевъ (постнаго), положить размоченную фасоль, накрыть крышкой и варить до мягкости, мѣшая время отъ времени. Когда фасоль будетъ почти мягка, положить натертаго мускат. орѣха, соли и мелк. сахара по вкусу и варить, пока не начнетъ развариваться.

Провизія. $\frac{1}{2}$ ф. бѣлой фасоли.—2 стол. лож. масла.—1 стол. л. муки.—1 чайн. лож. мелк. сахара.— $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха.—Соли.

№ 31. Соусъ изъ чечевицы.

Приготавливается какъ предыдущій.

№ 31. Пюре изъ зеленого горошка.

Перемывъ сахарный зеленый горошекъ, положить въ кастрюлю съ 1 очищен. луковицею, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ моркови и $\frac{1}{4}$ фун. ветчины, налить $2\frac{1}{2}$ —3 стак. бульона, накрыть крышкой и варить, пока горошекъ не упрѣетъ и не начнетъ развариваться. Тогда вынуть коренья и ветчину, а горошекъ протереть сквозь сито. Распустить въ кастрюлѣ 2 стол. лож. масла, слегка поджарить въ немъ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки, развести $\frac{1}{2}$ стак. бульона изъ-подъ горошка и $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ сливокъ, положить пюре изъ горошка, мелкаго сахара, соли по вкусу и, по желанію, натертаго мускатнаго орѣха или цедры съ лимона, размѣшать, дать нѣсколько разъ вскипѣть и подавать. Подается съ грёнками и къ жаркимъ.

Провизія. $1\frac{1}{2}$ ф. лушеннаго свѣжаго или 1 ф. сушеннаго сахар. горошка.—1 луковица, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки.— $\frac{1}{4}$ ф. ветчины.—2 стол. лож. масла.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.— $\frac{3}{4}$ стак. сливокъ.—2 стол. лож. мелкаго сахара.—Соли.—($\frac{1}{4}$ мускат. орѣха или $\frac{1}{4}$ лимона).

ОТДѢЛЪ XIII.

СОУСЫ ИЛИ ПОДЛИВЫ.

№ 1. Тертый хрѣнъ съ уксусомъ.

Вымывъ 1 корешокъ хрѣна, натереть его на тертѣ, смочить 2—3 стол. лож. уксуса, положить $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелкаго сахара и столько же соли. Если желаютъ подать его съ сметаной, то смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. послѣдней.

Провизія. 1 корешокъ хрѣна.—2—3 стол. лож. уксуса.— $\frac{1}{2}$ —1 чайн. лож. мелк. сахара.— $\frac{1}{4}$ чайн. лож. соли.—($\frac{1}{4}$ стак. сметаны).

№ 2. Горчица.

Горчица бываетъ простая и заварная. Въ первомъ случаѣ нужно взять 1 стол. лож. сарептск. горчицы, развести ее 2 стол. лож. холодной отварной воды (или уксуса), размѣшать до гладкости, приба-

вить $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго сахара, $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелк. соли, 1 чайн. лож. уксуса и, кто желаетъ, $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелкаго перца и хорошенько размѣшать. Во второмъ: распустить $\frac{1}{4}$ стак. мелк. сахара въ $\frac{1}{2}$ стак. холод. воды и кипятить, пока вода не выкипитъ и не подрумянится сахаръ; тогда подлить $\frac{1}{2}$ стак. хорошаго уксуса, размѣшать, положить 1 стак. мелкой сарептской или простой горчицы, размѣшать, вскипятить, снять съ огня, положить $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли, 1 чайн. лож. эстрагона, протереть чрезъ сито, сложить въ банку, закупорить и засмолить.

№ 3. Соусъ изъ хрѣна.

Вскипятить нѣсколько разъ 1 стол. лож. муки въ 1 стол. лож. масла, размѣшать, развести 1 стак. бульона, вскипятить, положить 1 стол. лож. уксуса и 1 чайн. лож. мелк. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. тертаго хрѣна и, кто желаетъ, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, вскипятить раза 2 и подавать. Подается преимущественно къ вареной говядинѣ и телятинѣ.

Провизія. 1 стол. лож. масла.—1 стол. лож. муки.—1 стак. бульона.—(Соли).—1 стол. лож. уксуса.—1 чайн. лож. мелк. сахара.— $\frac{1}{2}$ стак. терт. хрѣна.—($\frac{1}{2}$ стак. сметаны).

№ 4. Соусъ изъ рѣпчатого лука.

Поджаривъ въ кастрюлѣ 1 стол. лож. масла, развести 1 стак. бульона, размѣшать. Поджечь на сковородѣ 1 чайн. лож. мелкаго сахару, развести 1 стол. лож. бульона, дать вскипѣть, размѣшать, влить въ соусъ. Прибавить 1 стол. лож. уксуса и $\frac{1}{2}$ —1 чайн. лож. мелк. сахара (чтобы соусъ имѣлъ пріятный кисло-сладкій вкусъ), 2 испинован. луковицы и, если нужно, соли по вкусу, дать нѣсколько разъ вскипѣть и подавать.

Провизія. 1 стол. лож. муки. — 1 стол. лож. масла. — 1 стак. бульона. — $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. лож. мелк. сахара. — 1 стол. л. уксуса. — 2 луковицы. — Соли.

№ 5. Соусъ изъ шарлотокъ.

Приготавливается какъ предыдущій, только, вмѣсто 2 луковицъ, взять $\frac{1}{2}$ стакана шарлотокъ, т.-е. маленькихъ маринованныхъ луковицъ.

№ 6. Бѣлый соусъ.

Распустить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, всыпать $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки, размѣшать, дать вскипѣть нѣсколько разъ, развести 1 стак. бульона, положить сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. сметаны и, кто желаетъ, натертаго мускат. орѣха и мелкаго сахара по вкусу, дать хорошенько прокипѣть и подавать.

Провизія. $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки. — $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла. — 1 стак. бульона. — $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. сметаны. — Петрушки. — $\frac{1}{2}$ лимона. — ($\frac{1}{2}$ муск. орѣха и мелк. сахара).

Примѣчаніе. Въ этомъ соусѣ можно отварить и подать 3—4 мелко наръзан. шампиньона.

№ 7. Соусъ бѣлый на сливахъ.

Сдѣлавъ заправку (см. предыдущ. №), развести $1\frac{1}{2}$ —2 стак. вскипаченныхъ сливокъ, прокипятить, положить $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли, мелкій сахаръ, лимонный сокъ и цедру съ $\frac{1}{4}$ лимона или натертый мускат. орѣхъ и зелень петрушки, размѣшать, дать вскипѣть. Этотъ соусъ подается преимущественно къ варенымъ дыплетамъ, курицѣ, цвѣтн. капустѣ и спаржѣ.

Провизія. Масла и муки по $1\frac{1}{2}$ стол. л. — $1\frac{1}{2}$ —2 стак. сливокъ. — $\frac{1}{2}$ чайн. л. соли. — $\frac{1}{2}$ лимона или $\frac{1}{2}$ мускат. орѣха. — 1 чайн. лож. мелк. сахара. — Зелени петрушки.

№ 8. Красный соусъ.

Поджарить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки въ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, развести $1\frac{1}{2}$ ^{стак.} стак. бульона, положить 1 чайн. лож. подожженнаго мелкаго сахара, уксусу или лимон. соку по вкусу, дать вскипѣть и подавать.

Провизія. Муки и масла по $1\frac{1}{2}$ стол. лож. — $1\frac{1}{2}$ стак. бульона. — $\frac{1}{2}$ лимона или 1 стол. лож. уксуса. — 2 чайн. лож. мелк. сахара.

Примѣчаніе. Въ этомъ соусѣ можно отварить и подать (порознь или вмѣстѣ) коришоны, шарлотки, шампиньоны, каперсы, оливки и бѣлые грибы.

№ 9. Красный соусъ съ виномъ.

Сдѣлавъ подправку, какъ сказано въ предыд. №, развести 1 ст. бульона, распустить въ немъ 1—2 лота сухого бульона изъ дичи,

положить 2 стол. лож. тертаго бѣлаго хлѣба, 1 чайн. лож. мелк. сахара, натертаго мускат. орѣха, 1 чайн. лож. подрумяненнаго сахара и $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. красн. стол. вина, размѣшать, прокипятить и подавать.

Провизія. То же, что для предыдущ. №, и кромѣ того: 1—2 лота сухого бульона изъ дичи, 2 стол. лож. терт. бѣлаго хлѣба и $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. красн. вина.

№ 10. Крѣпкій соусъ.

Оправивъ и вымывъ $\frac{1}{2}$ —1 ф. сырой говядины, разрѣзать на маленькіе кусочки, поджарить докрасна въ кастрюлѣ съ мелко изрѣзаннымъ шпикомъ или масломъ и кореньями ($\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельерея и 1 луковцу), налить 4 стак. тепловатой воды и кипятить на медленномъ огнѣ часа 2. Поджарить въ другой кастрюлѣ 1 стол. лож. масла, развести процѣженнымъ бульономъ, приготовленнымъ, какъ сказано выше, распустить 2 лота сухого бульона изъ дичи, дать вскипѣть, потомъ дать устояться, снять жиръ, прибавить лимон. сока, соли по вкусу и, кто желаетъ, $\frac{1}{2}$ стак. хереса или мадеры и штукъ 5 трюфелей, вскипятить и подавать.

Провизія. 1 ф. мякотной говядины.— $\frac{1}{8}$ ф. шпигу или $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла.— $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельерея, 1 луковица.—Муки и масла по 1 стол. лож.—2 лота сух. бульона изъ дичи.— $\frac{3}{4}$ чайн. лож. соли.—1 лимонъ.—($\frac{1}{2}$ стак. хереса или мадеры и 5 трюфелей).

№ 11. Грибной соусъ.

Поджаривъ въ кастрюлѣ 1 стол. лож. муки въ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, развести 2 стак. грибного бульона, размѣшать, вскипятить, положить мелко изрѣзан. грибы и, кто желаетъ, мелкаго перца, всыпать рублен. зелени петрушки, дать вскипѣть и подавать. Въ этотъ соусъ, если онъ скоромный, кладутъ сметану.

Провизія. $\frac{1}{8}$ ф. сушен. бѣлыхъ грибовъ.—1 луковца (для грибного бульона).— $\frac{3}{4}$ чайн. лож. соли.—Рублен. зелени петрушки.—($\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. сметаны).— $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелк. перца.

№ 12. Супъ изъ шампиньоновъ.

Очистивъ и вымывъ шампиньоны, распустить въ кастрюлѣ 1 стол. лож. масла, налить 1 стак. мясного бульона, положить мелко на-

рѣзан. шампиньоны, влить сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и отварить ихъ до готовности. Слегка поджарить въ отдѣльной кастрюлѣ 1 стол. лож. муки въ 1 стол. лож. масла, развести $1\frac{1}{2}$ стак. бульона, дать вскипѣть, положить шампиньоны, натертаго мускат. орѣха, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и, кто желаетъ, $\frac{3}{4}$ стак. сметаны или $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго столоваго вина или хереса, дать раза 2 вскипѣть и подавать.

Провизія. 6—10 шампиньоновъ. — 1 лимонъ. — 1 стол. муки. — 1 стол. лож. масла. — $\frac{1}{2}$ стак. мясн. бульона, $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха. — ($\frac{3}{4}$ стак. сметаны или $\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго стол. вина или хереса).

№ 13. Соусъ изъ рыбы.

Поджаривъ 1 ф. очищенной и мелко изрублен. рыбы въ 2 стол. лож. масла, налить 1 стак. сметаны, размѣшать, дать вскипѣть, развести $\frac{1}{2}$ стак. рыбнаго бульона, размѣшать, накрыть крышкой и тушить минутъ 30—40; прибавить 1 лотъ мелко изрѣзан. сухого рыбнаго бульона, 1 стол. лож. сои изъ раковъ, 2 стол. лож. сои изъ зелени или $\frac{1}{4}$ натерт. мускат. орѣха и $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелкаго перца, вскипятить, процѣдить. Поджаривъ въ особой кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки въ 2 стол. лож. чухонск. масла, развести этимъ процѣженнымъ бульономъ, дать вскипѣть, положить 4—5 мелко нашинкован. трюфелей и сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, варить до готовности трюфелей, всыпать рублен. зелени петрушки и подавать.

Провизія. 1 ф. мякоти отъ судака или щуки. — 2 стол. лож. чухон. масла. — $\frac{1}{2}$ стак. рыбнаго бульона. — 1 лотъ сухого рыбнаго бульона. — 1 стол. лож. сои изъ раковъ и 2 стол. лож. изъ зелени, или $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха и $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелкаго перца. — 1 стак. сметаны — 1 стол. лож. муки. — $\frac{1}{2}$ лимона. — 4—5 трюфелей. — Зелени петрушки.

№ 14. Соусъ изъ трюфелей.

Мелко изрубивъ 1 ф. мякотной жирной говядины отъ сѣзка или огузка съ 1 луковицей, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ селлера, положить мелкаго перца, поджарить въ кастрюлѣ въ 2 стол. лож. масла, налить 2 стак. воды, накрыть крышкой и варить часъ Затѣмъ процѣдить, поджарить въ особой кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки въ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, развести процѣжен. бульономъ, процѣдить, положить нашинкованные трюфели, $\frac{1}{2}$ стак. хереса или

мадеры и, кто желаетъ, натертаго мускат. орѣха, и варить до готовности шампиньоновъ.

Провизія. 1 ф. жирной мякот. говядины.—1 луковица, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельерея.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелк. перца.— $3\frac{1}{2}$ стол. лож. чухонск. масла.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.—5—6 трюфелей.— $\frac{3}{4}$ чайн. лож. соли.— $\frac{1}{2}$ стак. хереса или мадеры.—($\frac{1}{4}$ мускат. орѣха).

№ 15. Соусъ съ изюмомъ.

Поджаривъ 1 стол. лож. муки въ кастрюлѣ въ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, развести 2 стак. мясного бульона, размѣшать, положить $\frac{1}{4}$ ф. перебраннаго и перемытаго кишмиша, 1 чайн. лож. подожженнаго сахара, 1 стол. лож. уксуса или сокъ изъ 1 лимона и, кто желаетъ, мелкаго перца и 1 мелко искрошенную луковицу, размѣшать и варить до готовности кишмиша. Подается преимущественно къ телячьимъ ножкамъ, телячьей головкѣ, вареной говядинѣ и телятинѣ.

Провизія. 1 стол. лож. муки.—1 стол. лож. масла.—3 стак. мясного бульона.— $\frac{1}{4}$ ф. кишмиша.—3 чайн. лож. мелк. сахара.—1 стол. лож. уксуса или 1 лимонъ.—($\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелкаго перца и 1 луковица).

№ 16. Соусъ изъ селедки.

Вымочить въ водѣ (часа 4) и очистить отъ костей и кожи 1 голландск. или шотландск. селедку, мелко изрубить ее съ 1 луковицей, распустить въ кастрюлѣ 2 стол. лож. масла (постнаго 3), положить 1 стол. лож. муки и селедку съ луковицей, поджарить, развести $1\frac{1}{2}$ стак. бульона (мясного, рыбнаго или грибнаго), влить 1 стол. лож. уксуса или лимон. сока, положить мелкаго перца, вскипятить, всыпать рублен. зелени петрушки и подавать.

Провизія. 1 шотландск. или голландск. селедка.—1 луковица.—2—3 стол. лож. масла.— $1\frac{1}{2}$ стак. бульона.—1 стол. лож. уксуса или лимон. соку.—Петрушки.— $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелк. перца.

№ 17. Соусъ къ вареной рыбѣ.

Поджаривъ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки въ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, развести $1\frac{1}{2}$ стак. рыбнаго бульона, положить каперсовъ, оливковъ, маринован. грибовъ, 1 чайн. лож. подожженнаго сахара, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ и, кто желаетъ, натертаго мускат.

орѣха, дать нѣсколько разъ вскипѣть, всыпать рублен. зелени укропа и подавать.

Провизія. Муки и масла по $1\frac{1}{2}$ стол. лож. — $1\frac{1}{2}$ стак. рыбнаго бульона. — Каперсовъ и оливокъ по 1 стол. лож. — Штукъ 5—6 марин. бѣлыхъ грибовъ. — $\frac{1}{2}$ лимона, зелени укропа.

№ 18. Горчичный соусъ.

Вскипятить 1 стол. лож. муки въ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. коровьяго или постнаго масла, всыпать 1 стол. лож. горчицы, размѣшать, подливая понемногу $1\frac{1}{2}$ стак. горячаго бульона, дать вскипѣть, положить $\frac{1}{2}$ чайн. л. мелк. сахара, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ и, кто желаетъ, $\frac{1}{2}$ стак. столов. бѣлаго вина или рюмку хереса, вскипятить. Развести въ особой кастрюлѣ 2 желтка, подливая понемногу этого соуса, непрерывно мѣшая, пока не загустѣетъ, и не давая ему кипѣть. Всыпать зелени петрушки или укропа и подавать.

Провизія. 1 стол. лож. муки. — $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. коровьяго или постнаго масла. — 1 стол. лож. горчицы. — $1\frac{1}{2}$ стак. рыбн. или мясн. бульона. — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго сахара. — $\frac{1}{2}$ лимона или 1 стол. лож. уксуса. — ($\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго стол. вина или 1 рюмку хереса).

Примѣчаніе. Въмѣсто сухой, можно положить 1—2 стол. лож. дѣланой сарептской горчицы (см. № 1).

№ 19. Голландскій соусъ.

Вскипятить $1\frac{1}{2}$ стол. лож. муки въ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, развести $1\frac{1}{2}$ стак. рыбнаго бульона, вскипятить на легкомъ огнѣ, мѣшая пока не загустѣетъ. Разбить въ отдѣльной кастрюлѣ 1 желтокъ, подливая понемногу горячаго бульона, положить натертаго мускат. орѣха, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ и рублен. зелени укропа или петрушки и подавать.

Провизія. Муки и масла по $1\frac{1}{2}$ стол. лож. — $1\frac{1}{2}$ стак. рыбн. бульона. — 1 желтокъ. — $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха. — $\frac{1}{2}$ лимона. — Зелени укропа или петрушки.

№ 20. Соусъ изъ краснаго вина.

Вскипятить $1\frac{1}{2}$ стак. красн. столов. вина (или 1 стак. вина съ $\frac{1}{2}$ стак. воды) съ корицей, гвоздикой, цедрой съ $\frac{1}{2}$ лимона и $\frac{1}{4}$

стак. мелк. сахара, процѣдить, слить опять въ кастрюлю, влить, мѣшая, 1 чайн. л. картофельной муки, размѣшанной съ 2 стол. ложк. холод. воды, и сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона; вскипятить. Подается къ пуддингамъ.

Провизія. 1 — $1\frac{1}{2}$ стак. красн. столов. вина (медока). — 2 гвоздики. $\frac{1}{2}$ вершка корицы. — $\frac{1}{2}$ лимона. — $\frac{1}{4}$ стак. мелк. сахара. — 1 чайн. лож. картофельн. муки.

№ 21. Сабайонъ.

Растереть добѣла 6 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, размѣшать съ $\frac{3}{4}$ — 1 стак. бѣлаго столоваго вина или 1 рюмкой хереса или мадеры и $\frac{1}{2}$ стак. воды, сокомъ и цедрой съ $\frac{1}{2}$ лимона, поставить на малый огонь и бить вѣнничкомъ; когда станетъ подниматься, переставить на большой огонь и продолжать бить вѣнничкомъ, пока не обратится въ густую пѣну. Тогда облить кушанье. Подается къ спаржѣ, пуддингамъ и тортамъ.

Провизія. 5 желтковъ. — $\frac{1}{2}$ стак. сахара. — $\frac{3}{4}$ — 1 стак. бѣлаго столов. вина или 1 рюмку мадеры или хереса. — $\frac{1}{2}$ лимона.

№ 22. Вишневый соусъ.

Очистивъ и перемывъ 1 фунтъ вишенъ, вынуть косточки, штукъ 5 ихъ истолочь, положить вмѣстѣ съ вишнями въ кастрюлю, налить $1\frac{1}{2}$ стак. воды и $\frac{3}{4}$ стак. красн. стол. вина, положить лимонной цедры, толченой корицы, гвоздики, дать раза 2 вскипѣть, протереть сквозь сито, слить опять въ кастрюлю, положить $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара и лимоннаго сока, дать вскипѣть, влить, мѣшая, 2 чайн. лож. картофельной муки, размѣшанной съ 2 стол. лож. холодной воды, прокипятить и подавать.

Провизія. 1 ф. вишень. — $\frac{3}{4}$ стак. краснаго вина. — 1 гвоздика. — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. толчен. корицы. — 1 лимонъ. — 2 чайн. лож. картофельн. муки. — $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ приготавливаются соусы изъ другихъ ягодъ. Вмѣсто вишенъ можно взять $\frac{3}{4}$ — 1 стак. вишневаго сиропа.

№ 23. Соусъ шоколадный.

Растереть 3 желтка съ $\frac{1}{4}$ стак. мелк. сахара, смѣшать, съ $\frac{1}{4}$ ф. натертаго шоколада, подлить, мѣшая, $1\frac{1}{2}$ стак. вскипяченнаго и нѣ-

сколько остуженнаго цѣльнаго молока или сливокъ, поставить на горячее мѣсто и держать, сбивая вѣнчикомъ и не давая кипѣть, пока не загустѣтъ.

Провизія. 3 желтка— $\frac{1}{4}$ стак. мелк. сахара. — $\frac{1}{4}$ ф. шоколада. — $1\frac{1}{2}$ стак. цѣльнаго молока или сливокъ.

№ 24. Соусъ изъ сливокъ съ ванилью.

Вскипятить 2 стак. сливокъ съ $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара, положить $\frac{1}{4}$ вершка толченой ванили, размѣшать, немного остудить, подлить, мѣшая, въ 3 растертые желтка, поставить на плиту и мѣшать, не давая кипѣть, пока не загустѣтъ.

№ 25. Соусъ горчичный холодный къ рыбѣ.

Стереть 2 крутыхъ желтка, 2—3 стол. лож. прованскаго или горчичнаго масла и $1—1\frac{1}{2}$ стол. лож. дѣланой горчицы, $\frac{1}{4}—\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго сахара и $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли, подливая понемногу $\frac{1}{2}$ стак. уксуса, всыпать 1 чайн. лож. рубленой зелени укропа и, кто желаетъ, $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелкаго перца. Подается къ холоднымъ пастетамъ, холодной рыбѣ и заливнымъ.

№ 26. Соусъ татарскій.

Приготавливается какъ предыдущій, съ тою разницею, что въ него кладутся каперсы, оливки, корнишоны (по 1 стол. лож.) и нѣсколько разрѣзанныхъ маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ. Подается какъ предыдущій.

№ 27. Соусъ изъ сарделекъ.

Приготавливается какъ соусъ № 24. Истолочь въ ступкѣ 3—4 очищенн. отъ костей сарделекъ и развести соусомъ. Въ этотъ соусъ можно положить каперсы и оливки (по 1 стол. лож.)

Примѣчаніе. Кромѣ того, холодными можно употреблять всѣ соусы изъ ягодъ.

О Т Д Ъ Л Ъ XIV.

ВАРЕНИКИ, КОЛДУНЫ, ПЕЛЬМЕНИ, ВАТРУШКИ И ПРОЧІЯ МУЧНЫЯ БЛЮДА.

№ 1. Макароны запросто.

Взять $\frac{1}{2}$ ф. итальянскихъ или простыхъ макаронъ, наломать кусочками въ вершокъ величиною, опустить въ соленый кипятокъ (2 чайн. лож. на 9 стак. воды), который долженъ кипѣть ключомъ, отварить ихъ до готовности (что узнается по тому, что макароны разбухнутъ и всплывутъ на верхъ), выбрать дуршлаковою ложкою на дуршлакъ, перелить холод. водою, сложить въ кастрюлю, положить 1 столов. лож. чухонскаго масла, закрыть, поставить минуты на 2 на плиту; затѣмъ подать, обливъ растопленнымъ чухонскимъ масломъ (2 — 3 стол. лож.) и посыпавъ тертымъ пармезаномъ или мешерскимъ сыромъ.

№ 2. Макароны съ ветчиной и сыромъ.

Отваривъ $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ, какъ сказано въ предыдущемъ №, вымазать блюдо масломъ, посыпать натертымъ пармезаномъ или простымъ сыромъ, положить рядъ макаронъ, на нихъ нѣсколько кусочковъ масла и рядъ тонкихъ ломтиковъ ветчины, посыпать тертымъ сыромъ, положить еще рядъ фарша и т. д., сверху посыпать тертымъ сыромъ и поставить минутъ на 10 въ печь.

Провизія. $\frac{1}{2}$ фун. макаронъ. — $\frac{1}{4}$ фун. чухонскаго масла. — 2 чайн. лож. соли. — $\frac{1}{4}$ фун. пармезана или простого сыра. — $\frac{1}{2}$ фун. ветчины.

№ 3. Колдуны.

Приготовить лапшаное тѣсто (см. стр. 78, № 19). Мелко изрубить $\frac{3}{4}$ ф. мякотной говядины отъ сѣтка, огузка или филея съ $\frac{1}{2}$ ф. почечнаго сала (или 1 ф. жирной говядины) и 1 луковицей (ее можно изрубить особо и поджарить въ маслѣ), положить 1 чайн. лож. соли, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелк. перца, натертаго мускат. орѣха и, кто желаетъ, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелко истолченной травы маіорана, хорошенько размѣшать, изрубить, прибавить 1 — 2 стол. лож. жирнаго бульона и

размѣшать. Раскатавъ тѣсто въ пластъ толщиною въ спинку кухоннаго ножа, надѣлать полулунныхъ пирожковъ (см. стр. 88), вскипятить соленую воду (1 чайн. лож. на 9 стак.), опустить колдуны, отварить ихъ до готовности (при чемъ они всплывутъ на верхъ), выбрать дуршлаковою ложкою и подать, обливъ растопленнымъ масломъ и сметаной. Можно посыпать рублен. зеленью петрушки.

Провизія. $\frac{3}{4}$ ф. мякотной говядины и $1\frac{1}{2}$ ф. почечнаго сала или 1 ф. жирной говядины.—1 луковица.—($\frac{1}{2}$ стол. лож. масла).—1 чайн. лож. соли.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца.— $\frac{1}{2}$ мускат. орѣха.—1—2 стол. лож. жирн. бульона.—($\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. ложки толченой травы маіорана). На тѣсто особо (см. стр. 78, № 19). — $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла и $\frac{3}{4}$ стак. сметаны.

Примѣчаніе. Въмѣсто описанной начинки, можно приготовить слѣдующій фарш: мелко изрубить $\frac{1}{2}$ вымоченной и очищенной отъ костей шотландской селедки съ $\frac{1}{2}$ ф. вареной телятины, $\frac{1}{4}$ ф. почечнаго сала и 1 крутымъ яйцомъ, положить 1 мелко изрублен. и поджаренную въ маслѣ луковицу, мелкаго перца, натертаго мускатнаго орѣха и, кто желаетъ, истолченной травы маіорана, хорошенько размѣшать.

№ 4. Вареники съ творогомъ.

Положить подъ гнетъ часовъ на пять 1 ф. свѣжаго творога; когда вода стечетъ, протереть его чрезъ рѣшето, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ стак. сметаны и 1 стол. лож. чухонск. масла, положить 2 стол. лож. мелкаго сахара и $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелк. соли, вбить 1 яйцо, хорошенько размѣшать. Раскатавъ тонкимъ пластомъ лапшаное тѣсто, далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущ. №.

Провизія. 1 ф. творога.— $\frac{1}{4}$ стак. сметаны.—1 стол. лож. чухонскаго масла.—2 стол. лож. мелк. сахара.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкой соли.—1 яйцо. На тѣсто особо (см. стр. 78, № 19).

Подаются съ растопленнымъ чухонскимъ масломъ (2—3 стол. лож.) и сметаной ($\frac{1}{2}$ стакана).

№ 5. Вареники съ капустой (постные).

Промывъ 2 стак. кислой капусты, отварить ее до мягкости въ водѣ или обжарить на сковородѣ въ 2—3 стол. лож. постнаго масла, смѣшать съ 1 мелко изрублен. и поджарен. въ 2 стол. лож. постн. масла луковицей, мелкимъ перцемъ и натертымъ мускат. орѣхомъ. Далѣе поступать, какъ сказано въ №№ 3 и 4. Подаются облитыми

прованск. или горчичн. масломъ, поджареннымъ съ 1 мелко изрублен. луковицей.

Провизія. 3 стак. кислой капусты.—2 луковицы.— $\frac{1}{4}$ ф. постнаго масла.— $\frac{1}{4}$ мускат. орѣха.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкаго перца.— На тѣсто (безъ яйца) особо (см. стр. 78, № 19).

№ 6. Лазанки съ масломъ и лукомъ.

Раскатавъ лапшаное тѣсто (приготовление его см. стр. 78, № 19) пластомъ толщиною въ спинку кухон. ножа, нарѣзать его сперва полосками въ палецъ шириною, а потомъ наискось четырёхугольными кусочками, отварить въ соленой водѣ, какъ лапшу (см. стр. 78, № 19), откинуть на рѣшето, перелить холодною водою. Вымазавъ форму или кастрюлю масломъ, положить въ нее рядами лазанки, поливая каждый рядъ постнымъ или коровьимъ масломъ, въ которомъ поджаренъ мелко изрублен. рѣпчатый лукъ, поставить въ печь (минуть на 10) и дать подсохнуть съ краевъ и сверху, затѣмъ выложить на блюдо и подавать. Къ скоромнымъ можно подать сметану.

Провизія. На тѣсто см. стр. 78, № 19.—3—4 луковицы.— $\frac{1}{4}$ ф. постнаго или коровьяго масла.

№ 7. Пельмени.

Приготавливаются какъ колдуны, съ тою только разницею, что лапшаное тѣсто (см. стр. 78, № 19) дѣлается на гречневой мукѣ или пополамъ съ нею. Начинка приготавливается слѣдующ. образомъ: перемывъ $\frac{1}{4}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, отварить до мягкости въ соленой водѣ, мелко изрубить, смѣшать съ 1 мелко изрублен. и поджаренною въ 1 стол. лож. масла луковицею и $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелк. перца. Кто желаетъ, можетъ положить въ эту начинку $\frac{1}{4}$ ф. мелко изрѣзан. ветчины.

Провизія. На тѣсто (см. стр. 78, № 19).— $\frac{1}{4}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.—1 луковица.—1 стол. лож. масла.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. л. мелк. перца.—($\frac{1}{4}$ ф. ветчины).

№ 8. Лапша или макароны съ мяснымъ фаршемъ и яйцами.

Приготовивъ лапшу (см. стр. 78, № 19) или взявъ $\frac{1}{2}$ ф. тонкихъ макаронъ или вермишели, отварить въ соленой водѣ (см. стр. 83, № 1), откинуть на рѣшето, перелить холод. водою. Мелко изрубить 1 ф.

вареной говядины или телятины съ 2—3 луковицами, слегка обжа-
рить въ 2—3 стол. лож. масла и смѣшать съ мелк. перцемъ, солью
и, кто желаетъ, натертымъ мускат. орѣхомъ. Вымазавъ кастрюлю
или форму масломъ, обсыпать мелк. сухарями, положить рядъ лапши,
макаронъ или вермишели, посыпать крупно изрублен. крутыми яйцами,
положить нѣсколько кусочковъ масла, рядъ мясного фарша, затѣмъ
опять рядъ лапши или макаронъ и т. д. (сверху положить лапши
или макаронъ), залить сметаной, сбитой съ 2 яйцами, посыпать
сверху мелкими сухарями и поставить на 20—30 минутъ въ печь.
подавая, выложить изъ формы и облить растопленнымъ масломъ.

Провизія. Домашней лапши (см. стр. 178), $\frac{1}{2}$ ф. вермишели или
макаронъ.—1 ф. вареной говядины или телятины.—2—3 лукови-
цы.—5—6 яицъ.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелк. перца.—($\frac{1}{4}$ мускат.
орѣха).— $\frac{1}{4}$ ф. масла.—3—4 сухаря.—($\frac{1}{2}$ стак. сметаны).

№ 9. Клецки.

Клецки мучныя, изъ сухарей, бисквитныя, морковныя и пр., при-
готовление которыхъ описано въ IV отд. (см. стр. 75—77), можно
подавать отдѣльнымъ блюдомъ, обливъ ихъ поджареннымъ масломъ,
съ рѣпчатымъ лукомъ или безъ него, или мелко наръзан. рѣпчатымъ
лукомъ (2—3 луковицы), поджареннымъ въ наръзанномъ маленькими
кусочками свиномъ салѣ. Можно посыпать рублен. зеленью пет-
рушки.

№ 10. Сальникъ изъ гречневыхъ крупъ.

Хорошенько вымывъ и вычистивъ бараній или жирный телячій
сальникъ или сѣтку, посолить его (1 чайн. лож. соли) и дать ему
полежать $\frac{1}{2}$ часа. Между тѣмъ очистить 1 ф. телячьей печенки отъ
жилъ и пленокъ, мелко изрубить, посолить, слегка обжарить на ско-
вородѣ въ 2 стол. лож. масла, смѣшать съ крутою гречневою кашей,
1 мелко изрублен. и поджарен. въ 1 стол. лож. масла луковицей,
 $\frac{1}{2}$ чайн. л. мелк. перца, 1—2 стол. лож. масла, смотря по жирности
сальника, 2 яйцами и, кто желаетъ, 4—5 мелко изрублен. отва-
ренными бѣлыми грибами, положить все это въ сѣтку въ кастрюлѣ,
покрыть ею сверху и поставить на $\frac{3}{4}$ часа въ печь. подавая, вы-
ложить на блюдо и облить рѣпчатымъ соусомъ.

Провизія. 1 бараний или телячий салникъ.—1 ф. телячьей печонки.—2 стак. крутой гречневой каши.—1 луковица.— $\frac{1}{4}$ ф. масла.— $1\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелк. перца.—2 яйца.—(4—5 сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ).

№ 11. Вареные сырники.

Положить часовъ на 5 подъ гнетъ 2 ф. свѣжаго творога, протереть чрезъ частое рѣшето, положить $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, мелк. сахара, $\frac{1}{4}$ стак. муки, 4 яйца, 1 чайн. ложк. соли, хорошенько размѣшать, надѣлать маленькихъ плоскихъ лепешекъ, опустить въ крутой соленый кипятокъ, отварить до готовности (10—15 минутъ), выбрать дуршлаковой ложкой, положить въ плоскую кастрюлю или форму, облить 2 стол. лож. масла и $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, посыпать мелк. сахаромъ и корицей и поставить минутъ на 5 въ печь. Подать въ кастрюлѣ.

Провизія. 2 ф. творога.— $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.—1 стак. мелк. сахара.— $\frac{1}{4}$ стак. муки.—2 чайн. лож. соли.—2 стол. лож. мелк. сахара.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкой корицы.

№ 12. Жареные сырники.

Приготавливаются какъ предыдущіе, съ тою только разницею, что, сдѣлавъ лепешечки, смазать яйцомъ, распустить на сковородѣ 2—3 стол. лож. масла, когда закипитъ, положить сырники, изжарить ихъ до готовности, обжарить съ обѣихъ сторонъ. Подаются съ мелкимъ сахаромъ и корицей.

№ 13. Ватрушки.

Приготовивъ тѣсто на дрожяхъ, слоеное, рассыпчатое или заварное (приготовление ихъ см. стр. 83—85), раскатать его для маленькихъ ватрушекъ—въ $\frac{1}{2}$ пальца, а для большой—въ $\frac{3}{4}$ —1 палецъ толщиною. Если готовится одна большая ватрушка, то нужно раскатать тѣсто въ одну круглую лепешку; если же нѣсколько маленькихъ, то разрѣзать тѣсто на нѣсколько равныхъ частей и раскатать каждую въ отдѣльную лепешку величиною съ блюдечко; положить на каждую творогу, приготовленнаго какъ для варениковъ (см. стр. 184, № 4), слоемъ въ $\frac{1}{2}$ пальца (на маленькихъ ватрушкахъ) или въ палецъ (на большой), оставивъ непокрытыми на 1—2 пальца

края, загнуть послѣдніе на творогъ, зашпатель, смазать все яйцомъ, посыпать творогъ сверху мелкой корицей и поставить на листъ, вымазанномъ масломъ, въ печь. Держать въ печи маленькія ватрушки отъ 10 до 20, а большую—отъ 25 до 30 минутъ. Въ творогъ можно класть кишмишъ или коринку.

Провизія. На тѣсто $\frac{2}{3}$ пропорціи, назначенной для пироговъ.— $\frac{1}{2}$ —2 ф. творогу.— $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак. сметаны.—1 стол. лож. масла.—1 чайн. лож. соли.— $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара.—3 яйца.—1 чайн. лож. мелк. корицы.—($\frac{1}{4}$ ф. кишмиша или коринки).

ОТДѢЛЪ XV.

КУШАНЬЯ ИЗЪ ЯИЦЪ.

№ 1. Выпускныя яйца.

Вскипятить 6—8 стак. воды съ уксуомъ, посолить, осторожно вбить туда 4 яйца, опустить въ кипятокъ (онъ долженъ кипѣть бѣлымъ ключомъ), накрыть крышкой и варить минутъ 5. Затѣмъ вынуть дуршлаковой ложкой, сполоснуть въ теплой водѣ и подавать. Подаются или, какъ отдѣльное блюдо, съ масломъ, или къ соусу изъ шпината, зеленого горошка и пр.

№ 2. Яичница запросто.

Раскаливъ сковороду и распустивъ на ней $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, выпустить на нее 5 яицъ, посолить, поставить на огонь и жарить, пока бѣлокъ не побѣлѣетъ. Подавая, посыпать зеленью петрушки.

№ 3. Глазница.

Приготавливается, какъ предыдущая, только разбивая яйца, нужно стараться не разбить желтка.

№ 4. Молочная яичница.

Разбить 5 яицъ съ $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или цѣльнаго молока, положить $\frac{3}{4}$ чайн. лож. мелк. соли; кто желаетъ, можетъ положить

рублен. зелени петрушки. Распустить на сковородѣ или въ кастрюлѣ 2 стол. лож. масла, налить яичницу, поставить на плиту или въ печь и держать, пока не загустѣетъ (15—20 минутъ). Въмѣсто петрушки, можно положить мелко наръзаннаго зеленого лука. Можно развести и большимъ количествомъ молока, но въ такомъ случаѣ нужно положить на каждый стаканъ молока по $\frac{1}{2}$ стол. лож. муки.

№ 5. Яичница въ кастрюлѣ.

Вымазавъ кастрюлю масломъ и обсыпавъ мелкими сухарями, выпустить по одному 5—6 яицъ, пересыпая каждое солью, мелкимъ перцемъ и мелко изръзаннымъ зелен. лукомъ. Кромѣ того, положить на каждое яйцо по маленькому кусочку чухонск. масла. Поставить на 10 минутъ въ печь. Когда загустѣетъ, подать въ той же кастрюлѣ, посыпавъ рублен. зеленью петрушки или укропа.

Провизія. 5—6 яицъ.— 2—3 стол. лож. чухонск. масла.— 1 чайн. лож. мелк. соли.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелк. перца.— Зеленаго лука.— 3—4 сухаря.

№ 6. Яичница съ ветчиною.

Разбивъ 5—6 яицъ, смѣшать съ мелко наръзан. вареной ветчиною, мелкимъ перцемъ и рубленой зеленью петрушки, раскалить сковороду, распустить на ней $1\frac{1}{2}$ —2 стол. ложки масла, вылить яичницу, когда обжарится съ одной стороны, перевернуть на другую. Подать на сковородѣ или снявъ съ нея и свернувъ яичницу въ трубку.

Провизія. 5—6 яицъ.— $\frac{1}{4}$ ф. вареной ветчины.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. л. масла.— Зелени петрушки.

№ 7. Омлетъ съ трюфелями.

Готовится, какъ предыдущій, только вмѣсто ветчины положить 3—4 нашинкованные свѣжіе или маринованные трюфеля.

№ 8. Омлетъ подъ соусомъ.

Приготовивъ омлетъ, какъ сказано въ № 6, свернуть его въ трубку положить на блюдо и облить слѣдующ. соусомъ: распустить въ ка-

струлѣ $1\frac{1}{2}$ стол. лож. масла, вскипятить въ немъ нѣсколько разъ $\frac{1}{2}$ стол. лож. муки, развести 1 стак. сметаны, дать вскипѣть, развести этимъ соусомъ 1 желтокъ, положить $\frac{1}{2}$ —1 чайн. лож. мелкаго сахара и мѣшать, пока не погустѣетъ. Обливъ омлетъ, посыпать его мелк. сахаромъ и корицей и поставить минутъ на 5 въ печь.

Провизія. 5—6 яицъ.— $1\frac{1}{2}$ —2 стол. лож. масла.— (Зелени петрушки).— *На соусъ:* $\frac{1}{2}$ стол. л. муки.— $1\frac{1}{2}$ стол. лож. чухонск. масла.— 1 стак. сметаны.— 1 желтокъ.— $1\frac{1}{2}$ —1 чайн. л. мелк. сахара.— 2 чайн. лож. мелк. сахара и $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелк. корицы.

Примѣчаніе. Въ этотъ омлетъ можно положить ломтиками наръзанныя яблоки (2 яблока).

ОТДѢЛЪ XVI.

Б А Ш И.

№ 1. Крутая гречневая каша.

Взять 1 фунтъ крупной гречневой крупы (ядрицы), перемять, сложить въ горшокъ такой величины, чтобы крупа занимала лишь двѣ трети его, заварить крутымъ кипяткомъ такъ, чтобы горшокъ былъ почти полонъ, положить 1 чайн. лож. соли, перемѣшать и поставить въ жаркую печь. Когда крупа разбухнетъ и сверху запечется, приподнять немного корку, положить 1 стол. лож. чухонск. масла, поставить опять въ печь и держать ее тамъ, пока она не запечется докрасна. Кто желаетъ, можетъ поставить кашу на грибноиъ бульонѣ и положить въ нее мелко изрѣзанные грибы. Крутая гречневая каша подается со сливками, молокомъ или масломъ.

Провизія. 1 ф. гречневой крупы-ядрицы.— 1 чайн. лож. соли.— 1 стол. лож. чухонск. масла.— ($\frac{1}{8}$ ф. бѣл. сушеныхъ грибовъ).

Примѣчаніе. Такъ же готовится крутая яшная каша.

№ 2. Пшенная каша.

Перемывъ 1 ф. пшенной крупы въ 2—3 горячихъ водахъ, налить ее 5 стак. молока, накрыть крышкой и варить, мѣшая, до готовности, затѣмъ положить 1 чайн. лож. соли и 1—2 стол. лож. чухонск. масла и дать раза 2—3 вскипѣть. Подается со сливками молокомъ или масломъ.

Можно также вбить въ эту кашу 1 — 2 желтка (нѣсколько остудивъ ее).

Провизія. 1 ф. пшенной крупы.—5 стак. молока.—1 чайн. ложка соли.—1—2 стол. лож. чухонск. масла.—(1—2 желтка).

№ 3. Рисовая каша.

Перемывъ $\frac{1}{2}$ ф. рису въ 2—3 холод. водахъ, сложить въ кастрюлю, налить 4 стаканами холоднаго молока, развести, помѣшивая, до готовности (полчаса), положить $\frac{1}{2}$ —1 чайн. лож. соли и 1 стол. лож. стол. масла (если каша будетъ подаваться съ масломъ), размѣшать, прокипятить и подавать. Подается съ подрумяненнымъ масломъ, сливками или молокомъ, сахаромъ и корицей, съ клюквеннымъ или другими ягодными соусами.

Провизія. $\frac{1}{2}$ ф. рису.— $\frac{1}{2}$ —1 чайн. лож. соли.—5 стак. молока.—(1 стол. лож. столов. масла).

№ 4. Манная каша.

Вскипятить 5 стак. молока, всыпать, мѣшая, $\frac{1}{2}$ ф. манной крупы, хорошенько размѣшать, чтобы не было комковъ, и варить на легкомъ огнѣ, помѣшивая по временамъ, 15 минутъ; положить $\frac{1}{2}$ —1 чайн. лож. соли и 1 стол. лож. масла (см. № 3) и варить помѣшивая, до готовности. Подается какъ предыдущая.

№ 5. Размазня изъ гречневыхъ крупъ.

Вскипятить 6 стак. воды, положить 1 чайн. лож. соли и кто желаетъ, 1—2 стол. л. чухонскаго масла, всыпать, мѣшая, 1 фунтъ мелкой гречневой крупы и варить, помѣшивая по временамъ, до готовности (минутъ 20).

№ 6. Размазня изъ смоленскихъ крупъ.

Приготавливается какъ предыдущая. По желанію, можно какъ эту, такъ и предыдущую кашу приготовить на молокѣ.

№ 7. Ячневая каша.

Перемывъ 1 ф. ячневой крупы, вскипятить 5 стак. молока, всыпать, мѣшая, крупу, уварить до полуготовности, положить 1 чайн. лож. соли и 1 стол. ложку чухонскаго масла и варить до готовности.

№ 8. Постная манная каша.

Приготовивъ 2 стак. миндальнаго молока изъ сладкаго и горькаго миндаля, вскипятить въ кастрюлѣ 3 стак. воды съ миндальными отжимками, процѣдить, дать опять вскипѣть, всыпать, мѣшая, $\frac{1}{2}$ ф. манной крупы, уварить до полуготовности, подлить понемногу, мѣшая, миндальное молоко, положить 2 стол. лож. мелкаго сахара и $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли, хорошенько размѣшать, уварить до готовности (всего 20 минутъ). Можно сложить въ форму, вымазанную масломъ, сравнять сверху, посыпать сахаромъ и поставить минутъ на 5 въ печь. Подается съ миндальнымъ молокомъ.

Провизія. $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля. — 4 штуки горькаго. — $\frac{1}{2}$ ф. манной крупы. — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли. — $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ можно приготовить кашу изъ риса и саго.

№ 9. Разсыпчатая каша изъ смоленской крупы со сметаной.

Перемыть 1 ф. смоленской крупы съ 1 яйцомъ, обсушить, просѣять чрезъ рѣшето, смѣшать со сметаной, сахаромъ, солью, перебранной и перемытой коринкой, хорошенько размѣшать, сложить въ кастрюлю или форму и вставить на $\frac{1}{2}$ часа въ печь. Подавая, положить на блюдо.

Провизія. 1 ф. смоленской крупы. — 1 — 2 яйца. — $1\frac{1}{2}$ — стак. сметаны. — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли. — $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара. — $\frac{1}{4}$ стак. коринки.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ готовится разсыпчатая каша изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.

№ 10. Овсянка.

Она варится жидкая, въ видѣ супа, и при томъ протертая или не протертая, жидкая или густая: на водѣ, молокѣ или бульонѣ. Для жидкой взять $\frac{1}{2}$ ф., для густой же — 1 ф. овсяной крупы. Перемывъ крупу въ холодной водѣ, вскипятить для жидкой 6—8 стак. воды, молока или бульона (мясного или грибного), всыпать, мѣшая, овсяную крупу и варить, снимая накипь, до готовности крупы, если нужно — посолить, и подавать. Для густой овсянки нужно взять 5 стак. воды, молока или бульона.

ОТДѢЛЪ XVII.

• БЛИНЫ, ОЛАДЫ И ГРЕНКИ.

№ 1. Гречневые блины.

Поставить съ вечера тѣсто на опарѣ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. пшеничной муки на 7 стак. тепловатой воды, какъ сказано выше (см. стр. 83), хорошенько выбить веселкой и поставить въ теплое мѣсто. Утромъ, часовъ въ 8, когда поднимется, выбить веселкой, обдать 1 стак. кипятку, подсыпать $1\frac{1}{2}$ ф. гречневой муки, положить 2 чайн. лож. соли, 3 желтка, пѣну изъ 3 бѣлковъ и, кто желаетъ, 1—2 стол. лож. чухонскаго масла, выбить хорошенько веселкой и поставить еще часа на 3 въ теплое мѣсто. Когда поднимается, выбить еще разъ, поставить въ теплое мѣсто на $\frac{1}{2}$ часа, дать подняться, раскалить маленькія сковородки и испечь блины, смазывая передъ каждымъ блиномъ сковородку, посредствомъ перышка, масломъ.

Прозивія. $1\frac{1}{2}$ ф. пшеничной и $1\frac{1}{2}$ ф. гречневой муки. — Дрождей жидкихъ 1 стол. лож. или сухихъ съ лѣсной орѣхъ. — 3 яйца. — $1\frac{1}{2}$ —2 чайн. лож. соли. — $\frac{1}{4}$ ф. русск. масла (для жаренья) и $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго для поливки блиновъ.

Примѣчаніе. Эти блины можно готовить и на молокѣ, или взять 2 ф. пшеничной и 1 ф. гречневой и наоборотъ. Къ блинамъ подаются: растопленное масло, икра, сметана, семга.

№ 2. Тонкіе молочные блины.

Разбить 3—4 яйца съ 1 чайн. лож. мелк. соли, развести 1 стак. молока, подсыпать 1 стак. пшенич. муки, хорошенько разболтать, подлить понемногу еще 1 стак. молока, размѣшать, подсыпать еще стаканъ муки, размѣшать до гладкости. Раскаливъ сковороду, положить съ 1 чайн. лож. масла, затѣмъ тѣста, столько, чтобы оно расплылось по всей сковородѣ, но чтобы блины были не толще писчаго листа бумаги, подрумянить съ одной стороны, перевернуть. Когда будутъ испечены всѣ блины, обрѣзать засушенные края, сложить четверо или свернуть трубкой и подавать.

Прозивія. 3 стак. пшенич. муки. — 3 стак. молока. — 3—4 яйца. — 1 чайн. лож. масла. — $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Эти блины подаются съ мелкимъ сахаромъ и корицей, съ масломъ или съ вареньемъ.

Примѣчаніе. Эти блины можно начинать творогомъ, приготовленнымъ какъ для варениковъ (см. стр. 184, № 4), или фаршемъ изъ вареной говядины (см. стр. 90, № 1) или же изъ риса (см. стр. 91, № 4). Въ этихъ случаяхъ нужно испечь блины, какъ сказано выше, не засушивая ихъ, затѣмъ положить на середину каждаго изъ нихъ 1—1½ стол. лож. фарша, свернуть блинъ въ трубочку, загнуть концы, обжарить на сковородѣ въ маслѣ, обсыпать мелкими сухарями (кто желаетъ) и подавать.

№ 3. Блины молочные на дрожжахъ.

Поставить тѣсто изъ 2 стак. пшенич. муки, 3 стак. тепловатаго молока и 1 стол. лож. дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться, развести 1 стак. молока, прибавить еще 2 стак. муки, 3 желтка, 1 чайн. лож. мелк. соли, $\frac{1}{4}$ ф. растопленнаго масла и пѣну изъ 3 бѣлковъ, хорошенько вымѣсить, поставить въ теплое мѣсто и, когда тѣсто поднимется, испечь блины, какъ въ № 1. Кто желаетъ, можетъ положить въ тѣсто перебраннаго кишмиша или коринки и сахара.

Провизія. 4 стак. пшенич. муки. — 4 стак. молока. — 1 стол. лож. дрожжей. — 3 яйца. — 1 чайн. лож. соли. — $\frac{1}{2}$ ф. масла. — ($\frac{1}{4}$ ф. кишмиша или коринки и 2 стол. лож. мелк. сахара).

№ 4. Блины на скорую руку.

Растереть добѣла 2 стол. лож. масла, смѣшать съ 5 желтками, развести 2 стак. кислаго молока, положить 1 чайн. лож. соли, хорошенько вымѣшать, прибавить пѣну изъ 5 бѣлковъ, опять вымѣшать и испечь блины, какъ сказано въ № 1.

№ 5. Каравай изъ блиновъ.

Испечь молочные блины, какъ сказано въ № 2. Вымазать кастрюлю масломъ, обсыпать мелкими сухарями, положить на дно блинъ, на него мелкими кусочками наръзаннныя или въ мармеладъ разваренныя яблоки, посыпать мелкимъ сахаромъ, толченой корицей и гвоздикой, затѣмъ опять блинъ, на него опять яблоки и пр. и т. д. Сверху положить блинъ, посыпать его мелкими сухарями и вставить на 15 минутъ. Подавая, выложить на блюдо.

Провизія. На блины (см. № 2). — 6—8 яблокъ. — $\frac{1}{4}$ ф. мелк. сахару. — 2 чайн. лож. толченой корицы. — 2 толченныя гвоздики. — 1 стол. лож. масла и 3—4 сухарей.

Примѣчаніе. Въмѣсто яблокъ, можно блины прокладывать фаршемъ изъ вареной говядины (см. стр. 90, № 1), творогомъ (см. стр. 184, № 4), крутою гречневою кашею съ грибами (см. стр. 93, № 9), вареньемъ или мармеладомъ (стр. 201, № 11).

№ 6. Оладьи на дрожяхъ.

Замѣсить съ вечера или рано утромъ тѣсто изъ 3 стак. муки, 3 стакана молока и 2—3 чайн. лож. дрождей (сухихъ съ лѣсной орѣхъ), хорошенько выбить веселкой, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться, перемѣшать, положить 2—3 стак. масла, подлить 1 стак. молока, подсыпать 2 стол. л. муки, положить соли и мелк. сахара, 3 желтка и пѣну изъ 3 бѣлковъ, хорошенько выбить веселкой, дать еще разъ подняться и испечь оладьи на маленькихъ сковородкахъ, смазывая ихъ масломъ, или на одной большой сковородѣ, опуская ихъ ложкою отдѣльными лепешками въ кипящее масло.

Провизія. 5 стак. пшенич. муки. — 2—3 чайн. лож. дрождей. — 4 стак. молока. — $\frac{3}{4}$ чайн. лож. мелк. соли. — 3 яйца. — 2—3 стол. лож. масла. — $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахару.

Подаются съ сахаромъ и корицей или съ вареньемъ.

№ 7. Оладьи изъ рису.

Вскипятить 2 стак. молока, всыпать, мѣшая, $\frac{3}{4}$ фунта рису, положить $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли и варить до готовности; дать остыть. Между тѣмъ растереть добѣла 2 стол. лож. чухонск. масла, вбить 3 желтка, положить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, растереть, положить, мѣшая, 1 стак. муки, рисовую кашу, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли и пѣну изъ 3 бѣлковъ, хорошенько размѣшать, раскалить сковороду, положить въ нее масла, когда закипитъ, класть ложкой оладьи, обжарить до готовности съ обѣихъ сторонъ. Подается съ мелкимъ сахаромъ и корицей.

Провизія. $\frac{1}{4}$ фун. риса. — 2 стак. молока. — 2 стол. ложки масла. — 3 яйца. — 1 чайн. ложку мелк. соли. — $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара. — 1 стак. муки. — $\frac{1}{2}$ фун. масла (для жаренья).

Примѣчаніе. По желанію, можно положить въ эти оладьи $\frac{1}{4}$ стакана перераннаго кишмиша или коринки.

№ 8. Олады изъ манныхъ крупъ.

Приготавливаются какъ предыдущія.

№ 9. Олады съ яблоками.

Растереть добѣла $\frac{1}{4}$ фунта масла, смѣшать съ 4 желтками, стертými въ отдѣльной посудѣ добѣла же съ $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара. подсыпать, мѣшая, 3 стак. муки и развести $\frac{1}{2}$ стак. молока или сливокъ, положить $\frac{3}{4}$ чайн. лож. мелк. соли и пѣну изъ 4 бѣлковъ; хорошенько вымѣшать. Очистивъ и вымывъ яблоки, вырѣзать у нихъ сердцевину, положить въ вино или окропить спиртомъ. Раскалить сковороду, распустить на ней масла; когда закипитъ, положить ложкой отдѣльными лепешками тѣсто и на каждую по ломтику яблока, изжарить до готовности, зарумянивъ съ обѣихъ сторонъ, и подавать. Подаются съ мелкимъ сахаромъ.

Провизія. $\frac{1}{4}$ фун. масла.—4 яйца.—3 стак. муки.— $\frac{1}{2}$ стак. молока или сливокъ.—3—4 яблока.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелк. соли.— $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара.—2 стол. лож. масла (для жаренья).

№ 10. Постныя олады.

Замѣсить некрутое тѣсто изъ 3 ложекъ макового, горчичн. или орѣхового масла, 2—3 чайн. лож. дрождей, 1 стак. тепловатой воды и 3 стак. муки, накрыть и поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, выбить веселкой, положить соли и сахара, дать еще разъ подняться, раскалить сковороду, вскипятить масло, опустить олады и испечь ихъ. Подаются съ мелкимъ сахаромъ или вареньемъ.

Провизія. 3 стол. лож. постнаго масла.—2—3 чайн. лож. дрождей.—3 стак. пшеничн. муки.— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара.

О Т Д Ъ Л Ъ XVIII.

ПУДДИНГИ, ТОРТЫ, СЛАДКИЕ И ВОЗДУШНЫЕ ПИРОГИ.

№ 1. Пуддингъ изъ муки, или каравай.

Растереть добѣла $\frac{1}{4}$ фун. чухонск. масла, смѣшать съ 6 желтками, растертыми добѣла же съ $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара, подсыпать 1 стак. муки, развести 1 стак. молока, размѣшать, подсыпать 1 стак. муки, прибавить еще 1 стак. молока, 2 стак. муки, цедру съ лимона, толченого кардамону, 1 чайн. лож. соли и пѣну изъ бѣлковъ, хорошенько размѣшать, сложить въ вымазанную масломъ и обсыпанную мелк. сахаромъ форму или кастрюлю и поставить на 1 часъ въ печь. Когда испечется, вынуть изъ формы и подать, обливъ какимъ-либо сладкимъ соусомъ.

Провизія. $\frac{1}{4}$ фун. чухонскаго масла.—6 яицъ.— $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара.—4 стак. пшеничной муки.—1 чайн. лож. мелк. соли.—3 стак. молока или сливокъ.— $\frac{1}{2}$ лимона.—Зеренъ 6 кардамона.—4 стол. лож. масла.—3—4 сухаря.

№ 2. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба, вареный въ салфеткѣ.

Разрѣзать на большіе куски 3 бѣлыхъ хлѣба, намочить въ 2— $2\frac{1}{2}$ стак. молока. Когда размокнуть, размять, растереть, положить 5 желтковъ, растертыхъ добѣла съ $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахару, $\frac{1}{4}$ фун. растопленнаго масла, толченый кардамонъ, цедру съ лимона, перебранный и перемытый кишмишъ, 1 чайн. лож. мелкой соли и пѣну изъ 5 бѣлковъ, хорошенько размѣшать. Вымазавъ середину салфетки масломъ, сложить въ нее приготовленное тѣсто, собрать концы, перевязать ихъ веревочкой, отступя на палецъ отъ тѣста, опустить въ кипящую ключомъ воду, привязать къ палкѣ, которую положить поперекъ кастрюли, и варить 1 часъ. Когда уварится до готовности, вынуть, дать стечь водѣ, вынуть изъ салфетки и подать съ сабайномъ (см. стр. 181, № 20) или какимъ-либо другимъ сладкимъ соусомъ,

Провизія. 3 бѣлыхъ хлѣба (по 3 коп.).—2— $2\frac{1}{2}$ стак. молока.—5 яицъ.— $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара.— $\frac{1}{4}$ фун. чухонскаго масла.— $\frac{1}{4}$ фун. кишмиша. $\frac{1}{2}$ —1 лимонъ.—1 чайн. лож. мелк. соли.—10 зеренъ кардамона.—Масла на смазку салфетки.

№ 3. Каравай изъ бѣлаго хлѣба съ яблоками или вареньемъ.

Приготовивъ тѣсто, какъ сказано въ предыдущемъ №, вымазать масломъ, обсыпать мелкими сухарями, положить слой тѣста, затѣмъ рядъ мелко или ломтиками наръзанныхъ яблокъ и посыпать ихъ мелк. сахаромъ, потомъ опять слой тѣста и т. д., причемъ сверху нужно положить тѣста, посыпать сухарями и вставить на 1 часъ въ печь. Когда будетъ готовъ, выложить изъ кастрюли или формы на блюдо и подать съ мелк. сахаромъ или какимъ-либо ягоднымъ соусомъ.

Провизія. То же, что и для предыдущаго, и кромѣ того: 6—8 яблокъ или 1 фунтъ варенья.

№ 4. Пуддингъ изъ рису.

Отварить до мягкости $\frac{1}{2}$ фун. риса въ 3 стак. молока. Растереть добѣла $\frac{1}{4}$ фун. чухонск. масла, смѣшать съ 4 желтками, растертыми добѣла же съ $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахара, подсыпать 1 стак. муки, хорошенько размѣшать, положить рисъ, лимонную цедру, 1 чайн. лож. соли, пѣну изъ 4 бѣлковъ и, кто желаетъ, перебранный кишмишъ, хорошенько размѣшать и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №. Подаются съ сахаромъ и корицей или какимъ-либо сладкимъ соусомъ.

Провизія. $\frac{1}{2}$ фун. рису.—3 стак. молока.—4 яйца.—1 стак. муки.— $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахара.—1 чайн. лож. соли.— $\frac{1}{2}$ —1 лимонъ.— $\frac{1}{4}$ фунта кишмиша.

№ 5. Пуддингъ изъ манной крупы.

Приготавливается какъ предыдущій.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ можно готовить пуддинги изъ всѣхъ прочихъ крупъ.

№ 6. Постный пуддингъ съ яблоками.

Приготовить 3 стак. миндальнаго молока изъ сладкаго и горькаго миндаля, вымочить въ немъ 3 мелко изрѣзан. бѣлые хлѣба, положить $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара, 3—4 стол. лож. орѣхов. или горчич. масла, лимонную цедру, 1 чайн. лож. мелк. соли и, кто желаетъ,

толченого кардамону, хорошенько размѣшать, вымазать кастрюлю горчич., орѣхов. или маковымъ масломъ, положить рядъ приготовленнаго тѣста, на него рядъ очищенныхъ и мелко наръзан. яблокъ, посыпать мелк. сахаромъ, положить опять рядъ хлѣба и т. д., поставить на 1 часъ въ печь и далѣе поступать какъ сказано въ № 3.

Провизія. $\frac{1}{4}$ фун. сладкаго и штукъ 5 горьк. миндалю.— 3 бѣлыхъ хлѣба (по 3 коп.)— $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара.—1 чайн. лож. мелк. соли.— $\frac{1}{2}$ —1 лимонъ.— $\frac{1}{4}$ фун. орѣхов. или горчич. масла.

№ 7. Пуддингъ изъ саго.

Взять $\frac{1}{2}$ ф. бѣлаго простого саго, просѣять чрезъ рѣшето, обварить кипяткомъ, слить воду, обдать вторично кипяткомъ, опять слить, перелить холодн. водою, сложить въ кастрюлю, налить 3 стак. холод. молока, дать вскипѣть, положить 2—3 ст. лож. чухонск. масла и варить, мѣшая, пока не погустѣетъ. Остудить, развести 1 стак. вскипяченнаго и остуженнаго молока, положить соли, лимон. цедру, толченой корицы или кардамону, 5 растертыхъ добѣла съ сахаромъ желтка и пѣну изъ 5 бѣлковъ, размѣшать, положить въ форму, вымазанную масломъ, поставить въ кастрюлю (съ краномъ или безъ него) съ кипяткомъ и варить 1 часъ на парѣ, подливая понемногу кипятку. Подается съ сабайономъ или какимъ-либо сладкимъ соусомъ.

Провизія. $\frac{1}{2}$ фун. бѣлаго простого саго.—4 стак. молока.—2—3 ст. л. чухонск. масла.—1 чайн. лож. мелк. соли.—5 яицъ.— $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара.— $\frac{1}{2}$ —1 лимонъ.— $\frac{1}{2}$ —1 чайн. лож. мелк. корицы или 10 зеренъ кардамона.—1 стол. лож. масла.

№ 8. Пуддингъ апельсиновый.

Очистивъ 3—4 апельсина, отварить до совершенной мягкости въ водѣ, протереть чрезъ сито или дуршлагъ. Растереть добѣла 10 желтковъ съ 1 стак. мелк. сахара, смѣшать съ протертыми апельсинами, размѣшать, подсыпать мало-по-малу 1 стак. просѣян. картофельной муки, цедру съ $\frac{1}{2}$ апельсина, размѣшать, положить 1 рюмку хереса или мадеры и пѣну изъ 10 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпан. мелк. сухарями, и варить 1 часъ на парѣ, какъ сказано въ предыдущ. №.

Провизія. 3 — 4 апельсина.—10 яицъ.—1 стак. мелк. сахара.—1 стак. картофельн. муки.—1 рюмка хереса или мадеры.—1 ст. л. масла.—3 сухаря.

Подается съ сабайономъ.

№ 9. Плимпуддингъ.

Растереть добѣла 6 желтковъ съ 1 стак. мелк. сахара, влить $\frac{1}{2}$ ф. очищен. отъ жилокъ и растопленного почечнаго сала, растереть, положить $\frac{1}{2}$ ф. очищен. отъ жилокъ растертаго костнаго мозга или масла, 2 натертыхъ на теркѣ черствыхъ бѣлыхъ хлѣба, $\frac{1}{2}$ стак. муки, соли, перебран. и перемыт. кишмиша и коринки, толченаго мускатнаго цвѣта или натертаго мускат. орѣха, лимон. цедру, мелко наръзан. цукать, влить рома и малаги, пѣну изъ 6 бѣлковъ, хорошенько размѣшать, выложить въ салфетку, вымазанную масломъ, завязать и далѣе поступать, какъ сказано въ № 2. Подавая выложить на блюдо, облить ромомъ, зажечь и подать отдѣльно сабайонъ или же подать ромъ вмѣстѣ съ сабайономъ отдѣльно.

Провизія. Почеч. сала и костн. жиру по $\frac{1}{2}$ фунта.—6 яицъ.—2 бѣлыхъ хлѣба (по 3 коп.)—Кишмиша и корники, по $\frac{1}{4}$ фун.— $\frac{1}{8}$ фун. цуката.—1 чайн. лож. соли.—1 стак. мелк. сахара.— $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мелк. мускат. цвѣта или орѣха.—1 рюмка рома.— $\frac{1}{2}$ стак. малаги.—1 ст. лож. масла.

№ 10. Пуддингъ на винѣ.

Растереть добѣла 5 желтковъ съ $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахара, смѣшать съ 2 стол. лож. растертаго добѣла или растопленного чухонск. масла, натертыми и поджаренными въ ст. лож. масла черствыми булками, налить одинъ стак. вскипяченнаго бѣлаго столоваго вина, положить мелкой корицы, толченаго кардамону, лимон. цедру и пѣну изъ 5 бѣлковъ, хорошенько размѣшать, выложить въ форму или кастрюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную мелкими сухарями, и поставить на $\frac{3}{4}$ —1 часъ въ печь. Подается съ сабайономъ.

Провизія. 3 бѣлыхъ хлѣба (по 3 коп.)—5 яицъ.—4 ст. л. масла.— $\frac{3}{4}$ ст. мелкаго сахара.—1 стак. бѣлаго столоваго вина.—Зеренъ 10 кардамона.— $\frac{1}{2}$ лимона.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелк. корицы.—3—4 сухаря.

№ 11. Тортъ разсыпчатый съ вареньемъ.

Растереть добѣла 3 желтка съ $\frac{3}{4}$ ст. мелк. сахара и въ особой посудѣ, 1 ф. чухонск. масла, влить рюмку рома, смѣшать, положить $\frac{1}{2}$ —1 чайн. лож. соли (если масло не соленое), толченого кардамона (кто желаетъ), пѣну изъ 3 бѣлковъ, размѣшать и подсыпать, мѣшая столько муки, чтобы образовалось крутое тѣсто, хорошенько вымѣсить его, раскатать въ палецъ толщиною, вырѣзать 4 равныхъ кружка, положить на листъ, намазанный масломъ, и испечь. Когда испекутся почти до готовности (15—20 минутъ), т.-е. сдѣлаются желтаго цвѣта, вынуть, дать остыть, положить кружокъ на кружокъ, смазывая каждый (кромѣ верхняго) вареньемъ или мармеладомъ *), покрыть сверху глазурью **), убрать вареньемъ и поставить минутъ на 5 въ печь.

Провизія. 1 ф. чухонск. масла.—3 яйца.— $1\frac{1}{2}$ ф. пшенич. муки. — 1 рюмка рома.— $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара.—(Зеренъ 10 кардамона).— $1\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли.—1 ф. варенья или мармелада.— *На глазурь:* 2 бѣлка и 2 стол. лож. сахара.

Примѣчаніе. Этотъ тортъ можно приготовить и слѣдующ. образомъ: приготовить тѣсто какъ сказано выше, сложить его въ форму, вымазанную масломъ, положить сверху зрѣлой малины, клубники или незрѣлаго крыжовника, посыпать мелк. сахаромъ ($\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак.) и вставить на $\frac{1}{2}$ часа въ печь. Подавая, выложить изъ формы.

№ 12. Тортъ изъ черного хлѣба.

Растереть добѣла 10 желтковъ съ 1 стак. мелк. сахара, растереть отдѣльно добѣла же 2 ст. л. масла, положить лимон. цедру, толченую гвоздику, толченого кардамона, мелко наръзан. цуката, мелкой корицы и пѣну изъ 10 бѣлковъ, хорошенько размѣшать, подсыпать, мѣшая, 2 стак. высушеннаго и мелко истолченнаго ржаного хлѣба, хорошенько размѣшать, прибавить, если нужно, $\frac{1}{2}$ чайн. л.

*) Мармеладъ готовится изъ яблокъ, сливъ или абрикосовъ, которые развариваются съ небольшимъ количествомъ воды и сахаромъ въ густую кашицу и затѣмъ протираются чрезъ сито.

**) Для глазури можно сбить въ густую пѣну 2—3 бѣлка съ 2—3 ст. л. мелк. сахара, прибавить 1—2 ст. л. розовой или померанцевой воды, размѣшать, покрыть тортъ и поставить на 5 минутъ въ печь.

мелкой соли, размѣшать, сложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную мелко истолченными бѣлыми или ржаными сухарями и поставить на $\frac{3}{4}$ —1 часъ въ печь. Когда будетъ готовъ, оглазировать (см. предыдущ. №) и вставить минутъ на 5 въ печь. Можно также раздѣлить приготовленное тѣсто на 2 половины, испечь каждое отдѣльно, намазать одну половину вареньемъ или мармеладомъ, накрыть другою, оглазировать, убрать сверху вареньемъ и вставить минутъ на 5 въ печь (безъ формы).

Провизія. 10 яицъ.—3 стол. лож. чухонск. масла.—2 стак. мелко истолч. ржаныхъ сухарей.—1 стак. мелк. сахара.—2 гвоздики.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелк. корицы.—1—2 лота цуката—($\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкой соли).—(3—4 сухаря).—На глазурь особо.

№ 13. Вѣнскій тортъ.

Растопить $\frac{1}{2}$ ф. чухонск. масла, дать ему немного остыть, растереть его добѣла, смѣшать съ 8 желтками, растертыми добѣла же съ 1 стак. сахара, положить $\frac{1}{4}$ ф. очищен. и мелко истолченного съ 2 ст. л. сливокъ сладкаго и штукъ 5 горькаго миндаля, 1 чайн. л. мелк. соли, мелкой корицы, толчен. кардамону, лимон. цедру и пѣну изъ 8 бѣлковъ, подсыпать, мѣшая, 1 стак. картофельной и столько же крупицатой муки, чтобы образовалось довольно густое тѣсто которое можно бы было раскатать. Раздѣлить тѣсто на 4 или 6 равныхъ частей, раскатать каждую въ круглую лепешку въ палецъ толщиною, обравнять по вырѣзаннымъ изъ бумаги равнымъ кружкамъ, намазать послѣдніе масломъ, положить на листъ, а на нихъ лепешки изъ тѣста и поставить минутъ на 10—15 въ нежаркую печь. Когда онѣ испекутся, снять съ бумаги, намазать каждую (исключая верхней) вареньемъ или мармеладомъ, положить одну на другую, сложить на блюдо, сверху оглазировать, убрать вареньемъ и цукатомъ и поставить минутъ на 5 въ печь.

Провизія. $\frac{1}{2}$ ф. чухонск. масла.—8 яицъ.—1 стак. мелк. сахара.—1 стак. картофельной и 2 стак. пшенич. муки.— $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго и шт. 5 горькаго миндаля.—1 чайн. л. соли.— $\frac{1}{2}$ чайн. л. мелк. корицы.—Зеренъ 10 кардамона.—1 лимонъ 2 ст. л. сливокъ.—2 ст. лож. масла.—1 ф. варенья или мармелада.

№ 14. Миндальный тортъ.

Растереть добѣла 6 желтковъ съ 1 стак. мелк. сахара, смѣшать $\frac{1}{4}$ ф. растертаго добѣла же чухонск. масла, положить 2 стак. очищ., мелко изрублен. сладкаго и штукъ 10 горьк. миндаля, $\frac{1}{2}$ стак. муки, лимон. цедру и сокъ, мелкой корицы, пѣну изъ 8 бѣлковъ, хорошенько размѣшать, переложить въ намазанную масломъ форму и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ печь. Можно покрыть сверху глазурью.

Провизія. 6 яицъ.— $\frac{1}{4}$ ф. чухонск. масла.—1 стак. мелк. сахара.—2 ст. мелко изрубленнаго сладкаго и штукъ 10 горьк. миндаля.— $\frac{1}{2}$ стак. крупич. муки.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелк. корицы.— $\frac{1}{2}$ лимона.

№ 15. Шоколадный тортъ.

Растереть добѣла 10 желтковъ съ $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахара, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ фун. натертаго шоколада, 3 стол. лож. мелко истолченныхъ ржаныхъ сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. очищен. и мелко истолченнаго сладк. и штукъ 5 горькаго миндаля и пѣну изъ 10 бѣлковъ, хорошенько размѣшать, сложить въ форму, смазанную масломъ, и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ довольно жаркую печь.

Провизія. 10 яицъ.— $\frac{1}{4}$ ф. шоколада.— $\frac{3}{4}$ ф. сладкаго и штукъ 10 горькаго миндаля.—3 стол. лож. мелко истолченныхъ ржаныхъ сухарей.— $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара.—1 стол. лож. масла.

№ 16. Тортъ изъ вишенъ.

Растереть добѣла 6 желтковъ съ 1 стак. мелк. сахара, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. растертаго добѣла же чухонск. масла, положить $\frac{1}{2}$ стак. мелко изрублен. сладкаго и штукъ 5 горьк. миндаля, 2 натертые на тертѣ черствые бѣлые хлѣба, цедру и сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, 1 рюмку хереса или мадеры, мелкой корицы, 1 стак. перебранныхъ, перемытыхъ и истолченныхъ вишенъ безъ косточекъ или вишневаго варенья безъ сока и пѣну изъ 6 бѣлковъ, хорошенько размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ, и поставить на $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ часа въ печь.

Провизія. 6 яицъ.— $\frac{1}{4}$ ф. чухонск. масла.—1 стак. мелкаго сахара.— $\frac{1}{2}$ стак. мелко изрубленнаго сладкаго и штукъ 5 горькаго миндаля.— $\frac{1}{2}$ лимона.—1 рюмка хереса или мадеры.—2 черств. бѣ-

лыхъ хлѣба (по 3 коп.).—1 стак. истолченныхъ свѣжихъ вишенъ или вишневаго варенья безъ соку.—1 стол. лож. масла.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ готовится тортъ и изъ другихъ ягодъ.

№ 17. Сладкій пирогъ.

Приготовивъ тѣсто на опарѣ, слоеное или рассыпчатое (см. стр. 84), раскатать его пластомъ или въ видѣ круглой лепешки (оставивъ въ послѣднемъ случаѣ немного тѣста на рѣшетку), положить на листъ или круглую сковороду, положить на тѣсто варенья или мармеладу слоемъ въ палецъ толщины, покрыть тѣстомъ, зашпигать и сдѣлать обыкновенный длинный пирогъ (см. стр. 86) или загнуть только съ боковъ, какъ у ватрушки (см. стр. 187, № 12), и сдѣлать поверхность варенья рѣшетку изъ полосокъ тѣста, наложенныхъ наискось крестообразно. Вставить на 25—30 минутъ въ печь.

№ 18. Пирогъ изъ яблокъ въ слоеномъ тѣстѣ.

Очистивъ и наръзавъ ломтиками 10 яблокъ, положить ихъ на блюдо, окропить 1 рюмкой бѣлаго столоваго вина, пересыпать $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара и $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкой корицы, покрыть сверху тонкимъ кружкомъ изъ слоенаго тѣста (см. стр. 84), обрѣзать края его, сдѣлать на верхушкѣ украшеніе изъ полосокъ тѣста и поставить на 20—25 минутъ въ довольно жаркую печь.

№ 19. Пирогъ изъ яблокъ, покрытыхъ яблочною массою.

Очистивъ 8 яблокъ, вырѣзать у нихъ середину, отварить до готовности въ водѣ съ $\frac{1}{2}$ вершка корицы и 2 гвоздиками, откинуть на рѣшето, наполнить середину вареньемъ, положить на середину блюда, вымазаннаго масломъ, посыпать мелк. сахаромъ, покрыть слѣдующ. массою: протереть чрезъ сито 5—6 печеныхъ яблокъ, сбить добѣла вѣнникомъ съ $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара и 1 бѣлкомъ, смѣшать съ пѣной изъ 5 бѣлковъ. Поставить минутъ на 20 въ печь и подать на томъ же блюдѣ. Къ этому пирогу подается мелкій сахаръ и сливки.

Примѣчаніе. Вмѣсто яблочной массы, можно покрыть этотъ пирогъ слѣдующ. массою: растереть добѣла 5 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара, положить $\frac{1}{2}$ стак. мелкихъ сухарей, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. корицы или цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ст. сливокъ и пѣну изъ 5 бѣлковъ, хорошенько размѣшать.

№ 20. Пирогъ изъ саго.

Отварить до прозрачности $\frac{1}{2}$ ф. саго-тапіока въ водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодн. водой, сложить на блюдо, покрыть пѣной изъ 8 бѣлковъ, сбитыхъ съ $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара и 1 рюмкой розовой или померанцевой воды, и поставить минутъ на 10—15 въ негорячую печь. Подавая, убрать вареньемъ.

№ 21. Воздушный яблочный пирогъ.

Испечь 10 яблокъ, протереть чрезъ сито, положить 1 стак. мелкаго сахара и 6 бѣлковъ, обложить посуду льдомъ (на ледникѣ) и бить вѣнничкомъ до тѣхъ поръ, пока не обратится въ густую пѣну; тогда сложить на глубокое блюдо и поставить минутъ на 10—15 въ печь. Когда поднимется и зарумянится, вынуть и подать съ мелкимъ сахаромъ и сливками.

№ 22. Воздушный пирогъ изъ крыжовника.

Перебрать, очистить и вымыть 4 стак. незрѣлаго крыжовника, разварить въ водѣ, протереть чрезъ сито и уварить пюре, пока не погустѣетъ, положить цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ чайн. ложк. мелкой корицы, 1 стак. мелкаго сахара, 5 бѣлковъ и сбивать вѣнничкомъ на льду, пока не побѣлѣетъ и обратится въ пѣну, тогда смѣшать съ густой пѣной изъ 5 бѣлковъ и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ блюдѣ.

№ 23. Воздушный пирогъ изъ варенья.

Сбить на льду густую пѣну изъ 10 бѣлковъ, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара и 1 стак. ягоднаго сиропа и поставить минутъ на 10—15 въ печь. Подать со сливками, убравъ вареньемъ.

№ 24. Шоколадное суфле.

Натереть $\frac{1}{4}$ фунта шоколада, сложить въ кастрюлю, налить $1\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ или сметаны, вскипятить, развести $\frac{1}{4}$ стак. картофельной муки, $\frac{1}{4}$ стак. сливокъ, влить, мѣшая въ шоколадъ, положить толчен. кардамона и мелкой корицы, размѣшать, остудить, положить 5 желтковъ, растертыхъ добѣла съ $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара,

и пѣну изъ 5 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ тонкую кастрюлю или на глубокое блюдо и поставить на 20—30 минутъ въ печь.

Провизія. $\frac{1}{4}$ фун. шоколада. — $1\frac{3}{4}$ стак. густыхъ сливокъ или сметаны. — $\frac{1}{4}$ стак. картофельной муки. — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкой корицы. — Зерень 10 кардамона. — 5 яицъ. — $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахару. — ($\frac{1}{4}$ стак. сливокъ).

№ 25. Суфле изъ грецкихъ орѣховъ.

Очистивъ 1 ф. грецкихъ орѣховъ, мелко истолочь, смачивая яичнымъ бѣлкомъ, налить 1 стаканъ сливокъ, проварить, мѣшая и не давая кипѣть, остудить, положить $\frac{1}{2}$ вершка толченой ванили, 5 растертыхъ добѣла съ $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахару желтковъ, сложить въ жестяную кастрюлю или форму, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ и вставить на 10—15 минутъ въ печь.

ОТДѢЛЪ XIX.

МЕЛКОЕ ПИРОЖНОЕ.

№ 1. Хворостъ.

Приготовить крутое тѣсто изъ 2 яицъ, $\frac{1}{4}$ стак. мелк. сахару, соли, рюмку 1 рома и $2\frac{1}{2}$ стак. муки, раскатать въ тонкій пластъ, какъ на лапшу, нарѣзать рѣзцомъ полоски въ $1\frac{1}{2}$ пальца шириною, прорѣзать каждую полоску посрединѣ, продѣть концы или сплестать ихъ по нѣскольку штукъ, или вырѣзать фигурками. Вскипятить въ кастрюлѣ русск. масло со свинымъ или гусинымъ жиромъ, дать вскипѣть, опустить хворостъ, дать зарумяниться, вынуть дуршлаковою ложкою на рѣшето, на пропускную бумагу, и подать, посыпавъ крупно истолченнымъ сахаромъ и мелкой корицей.

Провизія. $2\frac{1}{2}$ стак. крупич. муки. — $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахару. — 2 яйца. — 1 рюмка рома. — $\frac{3}{4}$ чайн. лож. соли. — Русск. масла и свиного или гусинаго жиру по 1 фунту. — Крупно истолчен. сахара 3 стол. ложки и корицы 1 чайн. лож.

№ 2. Хворость литый.

Растереть добѣла 4 желтка съ $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара, положить мелк. корицы, развести $1\frac{1}{2}$ стак. молока или сливокъ, подсыпать крупичатой муки, соли, влить 1 рюмку рома, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, хорошенъко размѣшать, разбить вскипятить въ кастрюлѣ русск. масло пополамъ съ гусинымъ или свинымъ жиромъ, влить чрезъ бумажную трубочку хворость въ разныхъ направленіяхъ такъ, чтобы онъ принялъ видъ сѣтки, дать зарумяниться осторожно вынуть дуршлаковою ложкою и подать на блюдѣ, посыпавъ сахаромъ, обливъ сиропомъ или выложивъ вареньемъ или мармеладомъ (см. стр. 201).

Провизія. 2 стак. крупичатой муки.— $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара.— $1\frac{1}{2}$ стак. молока или сливокъ.—4 яйца.—1 чайн. лож. мелк. соли.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелк. корицы или цедру съ $\frac{1}{2}$ ломона.—1 рюмку рома.—Русск. масла и свиного или гусинаго жира по 1 фунту.

№ 3. Трубочки сливочныя.

Растереть добѣла 2 желтка съ $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара, положить мелкой корицы, развести $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, подсыпать, мѣшая, муки, положить соли и лимон. цедры, хорошенъко размѣшать, положить пѣну изъ бѣлковъ, опять размѣшать, налить со стол. ложку этого тѣста въ разогрѣтую до-горяча и вымазанную воскомъ форму или сковороду, поставить на огонь, минуты черезъ 3 перевернуть, а минуты черезъ 2 опять, свернуть въ трубччку и поставить на блюдѣ минутъ на 5 въ печь. Подавая, положить въ каждую трубччку варенья или сбитыхъ сливокъ.

Провизія. $2\frac{1}{2}$ стак. крупич. муки.— $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара.— $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.—2 яйца.—1 чайн. лож. соли.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелк. корицы.—Цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона.— $\frac{1}{8}$ фун. бѣлаго воску.—Варенья или густ. сливокъ.

Примѣчаніе. Въмѣсто сливокъ можно взять $1\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго столов. вина.

№ 4. Вафли обыкновенныя.

Растереть добѣла 5 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара, смѣшать съ растопленнымъ и затѣмъ растертымъ добѣла масломъ, размѣшать до гладкости, подсыпать 2 стак. муки, подливая понемногу молока

или сливокъ, положить соли, пѣну изъ 5 бѣлковъ и, кто желаетъ, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, хорошенько и осторожно размѣшать и испечь вафли, намазывая воскомъ вафельную форму. Подаются съ мелкимъ, сахаромъ, вареньемъ или сбитыми сливками.

Провизія. 5 яицъ.— $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока.— $\frac{1}{2}$ стакана мелк. сахара.— $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла.— 2 стак. крупчатой муки.— $\frac{3}{4}$ чайн. лож. соли.—($\frac{1}{2}$ лимона).

№ 5. Шоколадныя вафли.

Приготавливаются какъ предыдущія, только вмѣсто 2 стак. муки положить $1\frac{1}{2}$ стак. муки и $\frac{1}{2}$ стак. натертаго шоколада.

№ 6. Вафли рисовыя.

Приготавливаются какъ № 4, только вмѣсто 2 стак. муки положить 1 стак. муки и 1 стак. разварнаго рису.

№ 7. Пышки.

Развести часовъ за 6 до обѣда 1—2 стол. лож. дрождей теплымъ молокомъ до $2\frac{1}{2}$ стак., подсыпать 3 стак. муки, хорошенько выбить веселкой и поставить въ теплое мѣсто часа на 3. Когда тѣсто поднимется, выбить его веселкой, положить $\frac{1}{4}$ фунта растопленнаго чухонскаго масла, 5 желтковъ, растертыхъ добѣла съ $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара, лимон. цедру, соли, мелкой корицы, толченаго кардамону, 1 рюмку рома, $1\frac{1}{2}$ стакана муки и пѣну изъ 5 бѣлковъ, хорошенько вымѣсить рукой или выбить веселкой и поставить на 1 часъ въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется вторично, выложить его на столъ, подсыпавъ муки, раздѣлить на 2 равныя половины, раскатать каждую въ лепешку въ палецъ толщиною (тѣсто должно быть какъ можно жиже, такъ чтобы оно едва раскатывалось), положить на одну изъ нихъ кусочками варенье, мармеладъ (съ 1 чайн. лож. каждая) или маленькіе кусочки яблокъ, накрыть другой лепешкой, сдавить пальцемъ вокругъ кучекъ варенья или яблокъ, вырѣзать стаканомъ кружки, дать имъ руками плоскую шаровидную форму, положить на листь, посыпанный мукою, дать немного подняться, вскипятить въ кастрюлѣ русск. масло пополамъ съ свинымъ или гусинымъ жиромъ, опускать пышки, дать имъ кипѣть, накрывъ и наблюдая, чтобы жиръ и масло

не пригорали. Когда зарумянятся и будут готовы (минуть через 10—15), вынуть дуршлаковою ложкою на пропускную бумагу, посыпать мелк. сахаром и, кто желает, корицей и подавать.

Провизія. 2 стак. молока.—1—2 столов. лож. дрождей.— $4\frac{1}{2}$ стак. крупчатой муки.— $\frac{1}{4}$ фунта чухонскаго масла.—5 яицъ.—1 рюмку рома.— $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара.—1 чайн. лож. соли.—Зеренъ 10 кардамона.— $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкой корицы.—Русск. масла и свиного или гусянаго жиру по $1\frac{1}{2}$ фунта.—Варенья, мармелада или 3—4 яблока.

Примѣчаніе. Пышки еще нѣжиѣ, если тѣсто такъ жидко, что не раскатывается. Тогда выложить его на столъ, разрѣзать на 15—20 частей, сдѣлать изъ каждой рукой, смазанной масломъ, маленькія лепешки, положить варенья, свалать въ шарикъ и далѣе поступать, какъ сказано выше.

№ 8. Песочное или рассыпчатое пирожное.

Растереть добѣла $\frac{1}{2}$ фунта масла, положить 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана мелк. сахара, 1 рюмку рома или спирта, хорошенько размѣшать, подсыпать, мѣшая, муки столько, чтобы образовалось крутое тѣсто. Вырѣзать рѣзцомъ (или стаканомъ) кружки или разныя фигурки, смазать яйцомъ, посыпать мелко нарѣзаннымъ сладкимъ миндалемъ и вставить на смазанномъ масломъ листѣ на 15—20 минутъ въ печь.

Провизія. $\frac{1}{2}$ ф. чухонск. масла.—2 яйца.—1 рюмка рома или спирта.— $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара.—1 фун. пшеничн. муки.—Штукъ 10 очищ. сладк. миндаля.—1 стол. лож. чухонск. масла.

№ 9. Миндальное пирожное.

Растереть добѣла 4 желтка съ $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара, смѣшать съ ратертымъ добѣла масломъ, всыпать, мѣшая, 1 стак. муки и $\frac{1}{2}$ фунт. мелкаго толченаго сладкаго и штукъ 6 горькаго миндаля, положить толченаго кардамона, 1—2 стол. лож. розовой или померанцев. воды и пѣну изъ 4 бѣлковъ, хорошенько размѣшать, надѣлать изъ этого тѣста лепешки, полоски или колечки, обсыпать мелко нарѣзаннымъ сладк. миндалемъ, смазать яйцомъ, положить на смазанный масломъ листъ и поставить минутъ на 15 въ печь.

Провизія. $\frac{3}{4}$ ф. сладкаго и шт. 6 горькаго миндаля.—5 яицъ.— $\frac{1}{4}$ фун. чухонск. масла.—1—2 стол. лож. розов. или померанц. воды.—Зеренъ 8 кардамона.— $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара.

№ 10. Сливочное пирожное.

Растереть добѣла 3 желтка съ $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. растертаго добѣла масла, подсыпать 2 стак. муки, подлить $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, положить толченаго кардамона, лимон. цедры и соли, хорошенько размѣшать, раскатать толщиною со спинку кухон. ножа, наръзать кружками или фигурками, положить на вымазанный масломъ листъ, смазать 1 желткомъ, разболтаннымъ съ 2 стол. лож. густыхъ сливокъ, посыпать рублен. сладкимъ миндалемъ и перемытою, перебранною и вытертою коринкою или крупно истолчен. сахаромъ и корицей, поставить минутъ на 20 въ холодное мѣсто, а затѣмъ прямо, минутъ на 5 въ дов. жаркую печь.

№ 11. Пирожное изъ сметаны.

Растереть добѣла 4 желтка съ $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара, смѣшать съ растертымъ добѣла масломъ, подсыпать 2 стак. муки, развести 1 стак. сметаны, посолить, положить лимон. цедры и толчен. кардамона, хорошенько размѣшать, подсыпать еще 1 стак. муки, размѣшать, раскатать, прослоить стол. или чухонск. масломъ, какъ слоеное тѣсто, раскатать и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущ. №.

№ 12. Бисквитное пирожное.

Растереть добѣла 10 желтковъ съ $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахара, положить $\frac{1}{2}$ вершка толченой ванили или цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона и 8 истолчен. зеренъ кардамона, размѣшать, положить пѣну изъ 10 бѣлковъ, подсыпать 10 стол. лож. просѣян. картофельн. муки, хорошенько размѣшать, налить въ бумажн. формы и поставить на 15—20 минутъ въ негорячую печь.

№ 13. Шоколадное пирожное.

Растереть добѣла 4 желтка съ $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара, стереть съ $\frac{1}{2}$ плиткой натертаго шоколада, размѣшать, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, хорошенько размѣшать, надѣлать разныхъ фигурокъ: подковокъ, колечекъ, лепешекъ и т. д., положить на бумагѣ на листъ и засушить въ горячей печи.

№ 14. Шоколадное пирожное съ миндалемъ.

Растереть добѣла 5 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара, подсыпать, мѣшая, $\frac{1}{2}$ фун. натерт. на теркѣ шоколада, $\frac{1}{4}$ фун. мелко истолчен. сладкаго и шт. 6 горькаго миндаля и $\frac{1}{2}$ стак. пшеничной муки, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ, хорошенько размѣшать, надѣлать маленькихъ лепешекъ, положить на листъ, вымазанный воскомъ, поставить въ негорячую печь и, вынувъ, оглазировать глазурью.

№ 15. Пирожное со сбитыми сливками.

Сбить въ густую пѣну 5 бѣлковъ, подсыпать $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахару, хорошенько размѣшать, подсыпать повемногу, мѣшая, $\frac{1}{4}$ стак. картофельн. муки, прибавить густую пѣну изъ 5 бѣлковъ, хорошенько размѣшать, положить на листъ, покрытый бумагой, столовой ложкой кучками, посыпать мелк. сахаромъ и вставить въ вольный духъ. Когда пирожное засушится и будетъ легко отставать отъ бумаги, снять его съ послѣдней, выбрать ножомъ середину со стороны донышка, наполнить густой пѣной изъ сливокъ съ сахаромъ и ванилью, сложить по двѣ половинки и подавать.

Провизія. 10 бѣлковъ.— $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахару.— $\frac{1}{4}$ стак. картофельн. муки.— $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ сливокъ.— $\frac{1}{4}$ стак. мелк. сахару.— $\frac{1}{4}$ вершка ванили.

№ 16. Яблочное пирожное.

Приготовивъ слоеное тѣсто, какъ сказано выше (см. стр. 84), раскатать его пластомъ толщиною въ спинку кухоннаго ножа, нарѣзать четырехугольн. кусками или, лучше, кружками, положить на каждый по половинкѣ яблока съ вырѣзанной сердцевиною, зашипать вокругъ тѣсто, какъ у ватрушки, посыпать сверху крупно истолченнымъ сахаромъ съ медкой корицей, а тѣсто смазать яйцомъ, и поставить на 20 минутъ въ печь.

№ 17. Мазурекъ.

Растереть добѣла $\frac{1}{2}$ фун. столоваго масла, подмѣшивая мало-помалу 5 желтковъ растертыхъ добѣла съ $\frac{1}{2}$ фун. мелк. сахара, положить $\frac{1}{8}$ ф. мелко истолченнаго сладкаго и $\frac{1}{8}$ ф. мелко истолченнаго же

горькаго миндаю, пѣну изъ 5 бѣлковъ, подсыпать $\frac{1}{2}$ фун. муки, хорошенько размѣшать, сложить въ бумажную форму, вымазанную масломъ и поставить на 20—25 минутъ въ печь.

№ 18. Б е з е.

Сбивъ густую пѣну изъ 8 бѣлковъ съ $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахару, положить кучками на листъ, покрытой бумагой, засушить, выбрать средину, наполнить густой пѣной изъ сливокъ съ сахаромъ и ванилью, сложить попарно, смазать въ спайкахъ бѣлкомъ, поставить минуты на 3 въ печь.

№ 19. Шоколадное безе.

Приготавливается какъ предыдущее, только вмѣсто чистаго сахару берется сахаръ пополамъ съ тертымъ шоколадомъ.

№ 20. Безе съ кремъ-брюле.

Сбивъ на льду въ кастрюлѣ густую пѣну изъ $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ съ $\frac{1}{4}$ стак. мелк. сахара, поставить на огонь и держать на немъ, мѣшая, до тѣхъ поръ, пока оно не приметъ коричневаго цвѣта; тогда прибавить 2—3 стол. лож. розов. или померанцевой воды, мѣшать, пока не распустится сахаръ, смѣшать съ этимъ сиропомъ пѣну изъ $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ съ 1 зол. распущеннаго въ розов. водѣ рыбьяго клея, размѣшать и наполнить безе, приготовленныя, какъ сказано въ № 17.

№ 21. Пирожное съ заварнымъ кремомъ.

Растереть 10 желтковъ съ $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахару добѣла, положить лимон. цедры и соли, размѣшать, смѣшать съ 3—4 стол. лож. растертаго добѣла же масла, подсыпать, мѣшая, $1\frac{1}{2}$ стак. пшеничн. муки, положить пѣну изъ 10 бѣлковъ, налить въ бумажн., вымазанную масломъ форму или на листъ, слоенъ въ палецъ толщиною, испечь почти до готовности, разрѣзать на небольшіе квадратные или продолговатые кусочки, выбрать со дна каждого кусочка немного тѣста, наполнить слѣдующ. кремомъ: растереть добѣла 4 желтка съ $\frac{1}{4}$ стак. мелкаго сахара, положить лимонн. цедры и соли, размѣшать, поставить на огонь и взбивать вѣнникомъ до тѣхъ поръ, пока кремъ

не станетъ густѣть; тогда остудить. Наложивъ на пирожное этого крема, поставить его минутъ на 5 въ печь.

Провизія. 10 яицъ и 4 желтка. — $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара. — 1 лимонъ. — 2 стак. пшенич. муки. — $\frac{1}{4}$ фун. столов. масла. — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли.

Съ этимъ кремомъ можно готовить также пирожное изъ слое-наго тѣста, въ видѣ маленькихъ ватрушекъ, круглыхъ пирожковъ и пр. Сверху крема можно положить по ломтику апельсина или лимона и посыпать его мелкимъ сахаромъ.

Примѣчаніе. Кромѣ описанныхъ, можно готовить различныя пирожныя изъ слоенаго или бисквитнаго (см. № 12) тѣста, покрывая ихъ сверху глазурью (см. стр. 201) и убирая вареньемъ, мармеладомъ, свѣжими ягодами съ сахаромъ или заварнымъ кремомъ.

ОТДѢЛЪ XX.

КИСЕЛИ, КОМПОТЫ И ПРОЧІЯ КУШАНЫЯ ИЗЪ ПЛОДОВЪ И ЯГОДЪ.

№ 1. Клюквенный кисель.

Размять въ каменной или деревянной посудѣ 1 фунтъ перемытой клюквы, развести 5 стаканами холодн. воды, процѣдить и протереть чрезъ частое сито, слить въ кастрюлю, положить корицы, 2—3 гвоздики, $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахару и, кто желаетъ, лимон. цедру, дать нѣсколько разъ вскипѣть, выбрать корицу и пр., размѣшать особо 1 стак. картофельной муки съ 1 стак. холодной воды и влить, шибко мѣшая, въ клюквенный сокъ, который долженъ кипѣть ключомъ, размѣшать до гладкости, чтобы не было комковъ, дать покипѣть минутъ 5 и вылить въ сполоснутую холод. водой форму. Когда остынетъ, выложить изъ формы на блюдо и подать съ мелк. сахаромъ и молокомъ или сливками.

Если желаютъ подать кисель жидкимъ и горячимъ, то влить только $\frac{1}{2}$ стак. картофельн. муки, разведенной $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды.

Провизія. 1 фун. клюквы. — $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара. — 1 вершокъ корицы. — 2—3 гвоздики. — $\frac{1}{2}$ лимона. — 1 стаканъ картофельной муки.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ готовится кисель изъ всѣхъ прочихъ ягодъ, какъ-то: незрѣлаго крыжовника, малины, черной и красн. смородины и пр.

№ 2. Яблочный кисель.

Очистивъ отъ кожицы 10 кислыхъ яблокъ, мелко наръзать ихъ, вырѣзать сердцевину, сложить въ кастрюлю, налить 6 стак. холод. воды, положить 1 вершокъ корицы, 2—3 гвоздики, цедру и сокъ $\frac{1}{2}$ лимона, разварить яблоки, протереть чрезъ сито, слить опять въ кастрюлю, положить $\frac{3}{4}$ —1 стак. мелк. сахару, дать вскипѣть, влить картофельную муку и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущ. №.

№ 3. Миндальный кисель (скоромный и постный).

Мелко истолочь сладкій и горькій миндаль, подливая понемногу молока или воды, прибавить молока или воды столько, чтобы составилось всего 6 стакановъ, процѣдить чрезъ сито. Оставивъ 1 стак. процѣженного миндального молока (если кисель готовится на молокѣ), остальное вскипятить, положить сахара. Когда закипитъ ключомъ, влить картофельную муку, разбавленную молокомъ или водою, и далѣе поступать, какъ сказано въ № 1. Подается со сливками или миндальнымъ молокомъ.

Провизія. $\frac{1}{2}$ фун. сладкаго и штукъ 6 горькаго миндаля.— (5 стак. молока). $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахару.—1 стак. картофельной муки.

№ 4. Шоколадный кисель.

Натереть на теркѣ $\frac{1}{4}$ фун. шоколада, положить въ кастрюлю, подлить мало-по-малу, мѣшая, 5 стак. вскипяченнаго коровьяго или миндального молока, приготовленнаго, какъ сказано въ предыдущемъ №, положить $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахару и $\frac{1}{2}$ вершка толченой ванили, влить, мѣшая, $\frac{1}{2}$ —1 стак. картофел. муки, разведенной $\frac{1}{2}$ —1 стак. молока, и далѣе поступать, какъ сказано въ № 1.

№ 5. Компотъ изъ яблокъ и чернослива.

Очистивъ яблоки, вырѣзать у нихъ сердцевину, черносливъ перемыть въ нѣсколькихъ водахъ. Вскипятить 3 стак. воды съ корицей, гвоздикой, лимонн. цедрой и $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахару, процѣдить, слить въ кастрюлю, положить черносливъ, а когда онъ будетъ почти готовъ,—яблоки и лимонн. соку, и варить до готовности послѣднихъ. Можно также вынуть яблоки и уварить сиропъ до желаемой густоты.

Провизія. 6—8 яблокъ.— $\frac{1}{2}$ фун. чернослива.— $\frac{3}{4}$ —1 стак. мелк. сахара.—1 верш. корицы.—2—3 гвоздики.— $\frac{1}{2}$ лимона.

Примѣчаніе. Въ этотъ компотъ можно также положить хорошо перемѣтыхъ, грушъ и шенталъ. Въ такомъ случаѣ нужно взять половину показанной пропорціи яблокъ и чернослива.

№ 6. Компотъ изъ апельсиновъ.

Очистивъ апельсины отъ верхней кожицы, раздѣлить каждый на четверо, на 6 или на 8 частей, положить на блюдо, посыпать мелкимъ сахаромъ, окропить ромомъ или хересомъ и поставить въ холодн. мѣсто. Когда сахаръ на апельсинахъ обратится въ сиропъ, обливать имъ апельсины. Между тѣмъ вскипятить $2\frac{1}{2}$ стак. воды съ $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара, корицей, гвоздикой и отертой о сахаръ, апельсин. цедрой, уварить до $1\frac{1}{2}$ стакана, дать немного остыть, облить на блюдѣ апельсины и подавать.

Провизія. 6 апельсиновъ. — $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара.—1 гвоздика.—1 рюмка рома или хереса.— $\frac{1}{2}$ вершка корицы.

№ 7. Компотъ изъ ягодъ.

Очистивъ разныхъ ягодъ, какъ-то: вишенъ, малины, клубники, земляники, красной или черной смородины (каждой по $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стак.), перемѣть, дать стечь водѣ, уложить на глубокое блюдо, приготовить $2\frac{1}{2}$ стак. сиропа изъ $1\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара, 3 стак. воды, 1 верш. корицы, 2 гвоздики, цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона и 1 рюмка хереса, какъ сказано въ предыдущемъ №, дать остыть, облить ягоды, дать постоять съ часъ и подавать.

Примѣчаніе. Въ этотъ компотъ можно положить яблоки, груши, абрикосы апельсины и другіе фрукты. Въ такомъ случаѣ ихъ нужно отварить до готовности въ сиропѣ, какъ сказано въ № 5.

№ 8. Печеные яблоки.

Яблоки (4—8) нужно печь на сковородѣ въ духовой печкѣ, или просто посыпавъ ихъ сахаромъ, или подливъ нѣсколько столов. ложекъ воды. Во время печенья нужно поворачивать яблоки на всѣ стороны. Подаются съ мелкимъ сахаромъ и сливками.

№ 9. Жареные яблоки.

Очистивъ 6—8 яблокъ, нарѣзать ломтиками, вырѣзать сердцевину, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ и изжарить на сковородѣ въ 2 стол. лож. столового масла. Подавая, облить сабайономъ или какимъ-либо ягодноымъ соусомъ (см. стр. 181).

О Т Д Ъ Л Ъ XXI.

ЖЕЛЕ, МУССЫ И БЛАНМАНЖЕ.

№ 1. Желе изъ вина.

Разварить $\frac{1}{8}$ ф. рыбаго клея съ $1\frac{1}{2}$ стак. воды, отсвѣтлить бѣлками (см. стр. 30). Вскипятить отдѣльно въ кастрюлѣ 2 стак. бѣлаго столового вина, напр., сотерна или $1\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго вина съ $\frac{1}{2}$ стак. хереса или мадеры, съ корицей, гвоздикой, отертой о сахаръ цедрой съ $\frac{1}{2}$ лимона, 2 нарѣзан. ломтиками лимона безъ зеренъ и $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахара, дать нѣсколько разъ вскипѣть, влить клей, отсвѣтлить, если нужно, 2 бѣлками (см. стр. 30), процѣдить сквозь салфетку, налить въ формочки или апельсинныя и лимонныя корки (для чего разрѣзать пополамъ апельсины или лимоны и выбрать мякоть, не повреждая корки), застудить на льду и подать, выложивъ изъ формочекъ (для чего опустить на 2 минуты въ кипятокъ, накрыть блюдомъ, обтереть и, слегка потряхнувъ, выложить на блюдо), Желе въ коркахъ изъ нихъ не вынимается.

Примѣчаніе. вмѣсто рыбаго клея можно брать желатинъ или лансинкъ изъ телячьихъ ножекъ. Въ первомъ случаѣ нужно взять $\frac{1}{2}$ фун. желатина, разварить и отсвѣтлить его, какъ рыбій клей; во второмъ же—сварить 1 стак. лансинка изъ 2 телячьихъ ножекъ, только безъ соли, уксуса и кореньевъ и отсвѣтлить его, какъ объяснено выше (см. стр. 30).

Провизія. $\frac{1}{8}$ ф. рыбаго клея или желатина, или 2 теляч. ножки. — 2 стак. бѣлаго столового вина или $1\frac{1}{2}$ стак. бѣлаго столового и $\frac{1}{2}$ стак. хереса. — 1 — 2 гвоздики. — 2 лимона. — 1 верш. корицы. — 1 стак. мелк. сахара. — (3 бѣлка).

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ готовится желе изъ краснаго вина (лафита и малаги).

№ 2. Желе изъ апельсиновъ.

Взять пять апельсиновъ, стереть съ 2 изъ нихъ о сахаръ цедру; выбрать мякоть, очистить отъ зеренъ, положить въ кастрюлю, налить 2 стак. бѣлаго столов. вина, положить $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара, размѣшать, дать кипѣть минутъ 10, процѣдить, слить опять въ кастрюлю, влить рыбьяго клея, желатина или ланспика (изъ телячьихъ ножекъ; см. стр. 152, № 6), сбить пѣну изъ 2 бѣлковъ, положить въ желе. Когда закипитъ, снять съ огня, покрыть кастрюлю, положить на крышку каленыхъ угольевъ, дать постоять минутъ 10, процѣдить и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №.

Такъ готовится лимонное желе.

№ 3. Желе изъ дыни.

Очистивъ столько дыни отъ верхней кожицы и сѣмянъ, чтобы составилось 2 фунта ея, разрѣзать ее на маленькіе кусочки, положить въ кастрюлю, налить 2 стак. бѣлаго столов. вина, варить съ $\frac{1}{2}$ часа, процѣдить чрезъ салфетку, положить $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахара и сокъ изъ 1 лимона, вскипятить, влить отваръ клея или желатина, или 1 стак. ланспика (см. № 1 и 2), осветлитель бѣлками (см. № 2), процѣдить и далѣе поступать, какъ сказано въ № 1 и 2.

№ 4. Желе изъ малины.

Взять 2 фунта малины, очистить, перебрать, выжать изъ нея сокъ (1 стак.), слить въ кастрюлю, прибавить $1\frac{1}{2}$ стак. краснаго стол. вина, положить $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахара и, кто желаетъ, отертую о сахаръ цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, влить 1 стак. отвара рыбьяго клея, желатина или ланспика изъ 2 теляч. ножекъ, осветлитель бѣлками (см. № 2) и далѣе поступать, какъ сказано въ № 1 и 2. Такимъ же образомъ готовится желе изъ другихъ ягодъ.

Примѣчаніе. Можно готовить это желе изъ ягодныхъ сироповъ. Приготовление то же, только сахара берется вдвое меньше. Сиропу нужно брать 1 ст.

№ 5. Муссъ изъ красной смородины.

Приготовить желе изъ $1\frac{1}{2}$ фунт. красной смородины или 1 стак. сиропа, какъ сказано въ предыд. № (только взять вполовину мень-

ше клея или желатина), процѣдить сквозь салфетку, сбить вѣнчикомъ на льду. Далѣе поступать, какъ объяснено въ № 1. Такъ приготовляются всѣ прочіе муссы: изъ сливъ, апельсиновъ, дыни, различныхъ ягодъ и проч.

№ 6. Сливочное бланманже.

Мелко истолочь $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля, смачивая его сливками, развести 4 стак. холодныхъ сырыхъ сливокъ или цѣльнаго молока, размѣшать, процѣдить чрезъ сито или салфетку, положить мелкій сахаръ, размѣшать, подлить 1 стак. отвара $\frac{1}{8}$ фун. рыбьяго или телячьяго клея (желатина), или ланспика изъ телячьихъ ножекъ (см. стр. 152, № 6), прибавить толченой ванили, подогрѣть, вылить въ форму, застудить на льду и далѣе поступать, какъ сказано въ № 1. Въмѣсто ванили, можно положить 1 стак. воды померанц. цвѣтовъ. Въ такомъ случаѣ нужно взять только 3 стак. молока или сливокъ.

Провизія. $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля.—3—4 стак. сливокъ.—1 стак. мелк. сахара.—1 верш. ванили или 1 стак. воды померанцевыхъ цвѣтовъ.

№ 7. Миндальное бланманже (скромное и постное).

Приготавливается какъ предыдущее, только вмѣсто ванили или померанцевой воды берется штукъ 8—10 горькаго миндаля, который толчется вмѣстѣ съ сладкимъ. Постное готовится на водѣ и рыбьемъ клѣѣ.

№ 8. Шоколадное бланманже.

Натереть на теркѣ шоколадъ и держать въ кастрюлѣ на огнѣ, непрерывно мѣшая, до тѣхъ поръ, пока не почернѣетъ; подлить мало-по-малу $3\frac{1}{2}$ стак. миндальнаго или простого молока, мѣшать, пока шоколадъ не разойдется, положить $\frac{1}{2}$ стак. сахара, влить 1 стак. отвара рыбьяго или телячьяго клея, размѣшать, процѣдить, налить въ форму, застудить и далѣе поступать, какъ сказано въ № 1.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ приготавливается кофейное бланманже.

№ 9. Фисташковое бланманже (зеленаго цвѣта).

Мелко истолочь $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго и штукъ 8—10 горькаго миндаля, подливая воды или молока, такъ чтобы получилось всего миндальн.

молока 2 стакана. Истолочь отдѣльно $\frac{1}{4}$ фун. очищенныхъ отъ скорлупы фисташекъ, подливая понемногу 1 стак. кипятку, дать настояться, процѣдить, смѣшать съ миндальн. молокомъ, фисташковыя выжимки истолочь еще разъ, развести $\frac{1}{2}$ стак. кипятку, смѣшать все вмѣстѣ, положить 1 стак. мелк. сахара, влить 1 стак. отвара рыбьяго или телячьяго клея, процѣдить еще разъ и далѣе поступать, какъ сказано въ № 1.

Примѣчаніе. Если желаютъ приготовить желе, муссъ или бланманже нѣсколькихъ цвѣтовъ, то нужно налить въ форму слой желе, бланманже и пр. какого-либо цвѣта, застудить, налить на него слой остуженнаго желе или бланманже и пр. другого цвѣта, и т. д. Можно также заливать вмѣстѣ, слоями, желе, муссъ и бланманже.

ОТДѢЛЪ XXII.

КРЕМЫ, ЗЕФИРЫ, ПЛОМБИРЫ И МОРОЖЕНОЕ.

№ 1. Кремъ изъ сливокъ.

Сбить вѣнчикомъ на льду густую пѣну изъ 2 стак. сырыхъ сливокъ, растереть отдѣльно 4 желтка съ $3\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара развести $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, поставить на огонь минутъ на 5, затѣмъ снять и не переставать бить вѣнчикомъ, пока не остынутъ, смѣшать съ сбитыми сливками и тепловат. отваромъ клея (въ 2 стак. воды), положить толченой ванили, отертой о сахаръ лимон. цедры или $\frac{1}{2}$ стол. лож. хереса или рома, хорошенько сбить, сложить въ форму, поставить на ледъ, застудить. Подавая, выложить изъ формы, опустивъ ее на минуту въ горячую воду.

Провизія. $2\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ. — 4 желтка. — 6 золотн. рыбьяго клея. — $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара. — $\frac{1}{2}$ вершка ванили. — $\frac{1}{2}$ лимона или 2 стол. лож. хереса или рома.

Примѣчаніе. Этотъ кремъ можно приготовить и не заваривая. Въ такомъ случаѣ сбить пѣну изъ густыхъ сливокъ, смѣшать съ 3 растертыми добѣла съ $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара желтками, подлить $\frac{1}{2}$ стак. отвара рыбьяго клея, положить ванили или другихъ духовъ, размѣшать и далѣе поступать, какъ сказано выше. Вмѣсто цедры и ванили, можно класть капли 3 померанцеваго, розоваго или лимоннаго масла.

№ 2. Шоколадный кремъ.

Натереть на теркѣ $\frac{1}{4}$ ф. шоколада, положить въ кастрюлю и держать на огнѣ, мѣшая и подливая понемногу до 1 стакана густыхъ сливокъ, пока шоколадъ не распустится. Растереть добѣла 4 желтка съ $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, развести $\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ и мѣшать на огнѣ, пока не погустѣетъ; тогда, не переставая бить вѣнничкомъ, остудить, смѣшать съ шоколадомъ $\frac{1}{2}$ стакана отвара рыбьяго клея и густую пѣну изъ 2 стак. сливокъ, положить $\frac{1}{2}$ верш. толченой ванили или капель 20 настойки ванили, побить еще вѣнничкомъ, сложить въ форму и остудить на льду.

№ 3. Кофейный клей.

Приготавливается какъ предыдущій, только вмѣсто шоколада взять $\frac{1}{2}$ стак. жаренаго кофе, заварить 1 стак. сливокъ, процѣдить, смѣшать съ желтками, растертыми добѣла съ $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара, и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущ. №.

№ 4. Кремъ-брюле.

Положить въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара, смочить 3 ст. л. розовой или померанцевой воды, поставить на огонь и держать на немъ, мѣшая, пока сахаръ не подрумянится. Сбить вѣнничкомъ на льду густую пѣну изъ $2\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара, влить, мѣшая, $\frac{1}{2}$ стак. развареннаго рыбьяго клея и подрумяненный сахаръ, побить еще минуты 2, влить въ форму, поставить на ледъ и далѣе поступать, какъ сказано въ № 1.

№ 5. Кремъ изъ апельсиновъ.

Очистивъ 5 апельсиновъ, опустить на минуту въ кипятокъ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, разнять на части, вынуть зерна, положить въ кастрюлю, налить 1 рюмка хереса или рома, положить $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара, накрыть, разварить, мѣшая, на легкомъ огнѣ, протереть чрезъ сито, остудить, смѣшать съ 3 желтками, растереть добѣла съ $\frac{1}{4}$ стак. мелк. сахара, поставить на ледъ и мѣшать, пока не погустѣетъ; тогда смѣшать съ пѣной изъ $2\frac{1}{2}$ стак.

густых сливокъ и $\frac{1}{2}$ стак. развареннаго рыбьяго клея, положить отертую о сахаръ цедру съ 1 апельсина, размѣшать и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №.

Такимъ же образомъ готовится кремъ изъ лимоновъ, абрикосовъ, персиковъ, различныхъ ягодъ, грушъ и яблокъ (послѣднія нужно испечь и затѣмъ протереть чрезъ сито).

№ 6. Кремъ-сабайонъ.

Приготавливается, какъ объяснено на стр. 181, съ тою разницею, что желтки съ сахаромъ и лимонн. цедрой разводятся $1\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго столов. вина, сбиваются на льду въ густую пѣну и затѣмъ смѣшиваются съ $\frac{1}{2}$ стак. развареннаго рыбьяго клея. Далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущихъ №№.

№ 7. Миндальный заварной клей.

Мелко истолочь $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго и штукъ 10 горькаго миндаля, смачивая цѣльнымъ молокомъ или сливками, развести 4 стак. цѣльн. молока или сливокъ, процѣдить, смѣшать съ 5 желтками и 3 бѣлками, растертыми добѣла съ 1 стак. мелк. сахара; вылить въ форму, поставить ее въ кастрюлю съ кипяткомъ и варить, пока кремъ не оплотнѣетъ настолько, что будетъ рѣзаться ножомъ; тогда вынуть форму, обтереть, остудить на льду. Подавая, выложить изъ формы, облить сливками (можно сбить ихъ съ сахаромъ въ пѣну) и посыпать мелк. сахаромъ.

№ 8. Молочный заварной кремъ.

Приготавливается какъ предыдущій, изъ цѣльнаго молока или сливокъ, только, вмѣсто сладк. и горькаго миндаля, кладутъ въ него цедру съ 1 лимона, 1 чайн. л. мелк. коринки или ванили ($\frac{1}{2}$ вершка толченой или капель 25 настойки).

№ 9. Шоколадный заварной кремъ.

Натереть на теркѣ $\frac{1}{4}$ ф. шоколада съ ванилью, смѣшать съ 4 желтками и 2 яйцами, растертыми добѣла съ $\frac{3}{4}$ стак. мелкаго сахара, развести, мѣшая, 4 стак. горячаго молока, перелить въ форму и варить на парѣ, какъ сказано въ № 6, пока не оплотнѣетъ.

№ 10. Кофейный заварной кремъ.

Приготавливается, какъ предыдущій, изъ $\frac{1}{2}$ стак. жаренаго кофе, только кофе нужно заварить молокомъ, остудить, смѣшать съ яйцами и т. д.

№ 11. Зефиръ клубничный на сливахъ.

Очистивъ, перебравъ и вымывъ 1 ф. клубники, протереть ее чрезъ сито, смѣшать съ 4 яйцами, растертыми съ 1 стак. мелк. сахара, и бить вѣнчикомъ на льду, пока не обратится въ густую массу, затѣмъ смѣшать съ пѣной изъ 2 стак. густыхъ сливокъ, сбить вѣнчикомъ на льду, пока не обратится въ густую пѣну, положить на блюдо, убрать вареньемъ, остудить на льду и подавать.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ приготавлиются зефиры изъ прочихъ ягодъ. Въмѣсто ягодъ, можно брать 1 стак. сиропа.

№ 12. Сливочный зефиръ.

Сбить на льду густую пѣну изъ 1 бут. густыхъ сливокъ, смѣшать съ 1 стак. мелк. сахара, 25 каплями настойки или $\frac{1}{2}$ вершк. толченой ванили, или съ стертой о сахаръ цедрой съ $\frac{1}{2}$ лимона, или же съ 5 каплями лимоннаго или розоваго масла, смѣшать съ 2 стакан. перебранныхъ, перемытыхъ и высушенныхъ ягодъ (малины, клубники и пр.) или варенья; застудить на льду, обложить бисквитами и подавать.

№ 13. Яблочный зефиръ.

Протереть чрезъ сито 6—8 испеченныхъ яблокъ, смѣшать съ 1 стак. мелк. сахара, 1 сбитымъ въ густую пѣну бѣлкомъ, цедрой съ 1 лимона или 1 чайн. лож. мелк. корицы и мѣшать до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ. Тогда сложить на блюдо, смѣшать съ густой пѣной изъ 2 стак. густыхъ сливокъ, сгладить и застудить на льду.

№ 14. Сливочный пломбиръ.

Растереть добѣла 5 желтковъ съ 1 стак. мелк. сахара, положить 1 вершокъ толченой или 25 капель настойки ванили, развести 1 стак. густыхъ сливокъ, поставить на плиту и мѣшать, пока не погустѣетъ. Затѣмъ перелить въ форму, поставить на ледъ и бить вѣнчикомъ или лопаткой, пока не станетъ замерзать. Тогда смѣшать

со сбитыми въ густую пѣну сливками (2 стакана), размѣшать, обложить форму льдомъ съ солью и оставить такъ часа на 3. Подавая, выложить изъ формы (см. стр. 27), убрать вареньемъ и облить сиропомъ изъ-подъ него.

№ 15. Шоколадный пломбиръ.

Приготавливается какъ предыдущій, только надо взять $\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара и $\frac{1}{4}$ ф. натертаго на теркѣ шоколада, смѣшать съ яйцами и далѣе поступать, какъ сказано выше.

№ 16. Сливочное мороженое.

Растереть добѣла 6 желтковъ съ 1 стак. мелк. сахара, положить отертую о сахаръ цедру съ 1 лимона или 1 вершокъ толчен. ванили, развести, мѣшая, вскипяченными сливками (2 стакана), поставить на огонь и держать на немъ, непрерывно мѣшая ложкою и не давая кипѣть, пока не погустѣетъ, прибавить 1—2 ст. лож. розовой или померанцевой воды, вылить въ форму для мороженаго, покрыть бумагой и крышкою, поставить въ ледъ и соль и вертѣть форму въ одну сторону минутъ 15—20. Затѣмъ накрыть крышку, осторожно снять ее, чтобы въ мороженое не попало льду и соли, перемѣшать лопаточкой, соскоблить со стѣнокъ, хорошенько перемѣшать, накрыть форму бумагой и крышкою и опять вертѣть форму минутъ 5, потомъ опять размѣшать мороженое лопаткой, и т. д., 5—6 и болѣе разъ (такъ какъ мороженое дѣлается тѣмъ лучше, чѣмъ больше оно вымѣшивается лопаткой), пока мороженое не обратится въ гладкую, однородную, густую массу. Затѣмъ сложить въ маленькія формочки и держать ихъ во льду съ солью до отпуска на столъ. Подавая, опустить формочки на минуту въ горячую воду и выложить на блюдо.

№ 17. Шоколадное мороженое.

Приготавливается, какъ предыдущее, только вмѣсто 1 стакана беретъ $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара и въ растертые желтки прибавляется $\frac{1}{4}$ фун. натертаго шоколада.

№ 18. Фисташковое мороженое.

Мелко истолочь $\frac{1}{2}$ фун. фисташекъ (съ зеленой кожицей) и штукъ 8 горькаго миндаля, смачивая розовой или померанцевой водой, раз-

вести 1 бут. густых сливокъ, процѣдить, выжать чрезъ салфетку, подлить въ растертые добѣла съ 1 стак. мелк. сахара желтки (5 штукъ), положить $\frac{1}{2}$ вершка толченой ванили или капель 25 настойки изъ нея, поставить на легкій огонь и держать, пока не погустѣетъ; тогда переложить въ форму и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №.

№ 19. Апельсинное мороженое.

Вскипятить 3 стак. воды съ 1 стак. отертаго обѣ апельсин цедру сахара (въ кускахъ), влить туда сокъ изъ 5 апельсиновъ и 1 лимона, остудить, налить въ форму и далѣе поступать, какъ сказано въ № 16.

Примѣчаніе. Такъ же готовится лимонное мороженое и изъ различныхъ ягодъ (взять $1\frac{1}{2}$ стак. сока или 1 стак. сиропа).

№ 20. Вишневое мороженое.

$1\frac{1}{2}$ фун. темныхъ вишенъ истолочь съ 10—12 вишневыми косточками, развести 2 стак. воды, процѣдить, выжать сокъ изъ ягодъ, положить $1\frac{1}{2}$ фун. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. красного вина (столового, портвейна или малаги), вскипятить, остудить, вылить въ форму и далѣе поступать, какъ сказано въ № 16.

№ 21. Пуншъ-гласе.

Приготовивъ апельсинное или клубничное мороженое, положить въ него 3 сбитыхъ бѣлка и сбивать мороженое лопаткой на льду до тѣхъ поръ, пока его не прибудетъ на четверть; тогда влить 1 рюмку рома, 2 столов. лож. мараскина и $\frac{1}{2}$ стак. шампанскаго, хорошенько размѣшать и тотчасъ же подавать на столъ.

ОТДѢЛЪ XXIII.

ВАРЕНЬЕ, ЖЕЛЕ, СИРОПЫ И ФРУКТОВЫЕ СОКИ.

а) Варенье.

Общія правила. Варенье нужно варить на самомъ лучшемъ сахарѣ (рафинадѣ), но можно брать и низшіе сорта, а также сахарный песокъ. Для обыкновеннаго варенья и некислыхъ плодовъ надо брать

фунтъ сахара на фунтъ ягодъ, для вышихъ же сортовъ и кислыхъ плодовъ, какъ-то: абрикосовъ, персиковъ, апельсиновъ, лимоновъ, барбариса, красн. смородины, вишенъ, и т. п., — 1—1½ фун. сахара на 1 фунтъ плодовъ. Прежде всего нужно приготовить сиропъ: положивъ въ мѣдный тазъ потребное количество сахару или сахарн. песку, налить холодной воды (въ пропорціи отъ ½ до 1 стак. на стак. сахара), дать постоять, помѣшивая по временамъ, пока сахаръ не разойдется, снять всѣ всплывшія на верхъ соринки, поставить на легкій огонь и варить часъ, снимая дочиста накипь; затѣмъ поставить на ночь въ прохладное мѣсто. На другой день слить съ отстоявшейся нечистоты чистый сиропъ, уварить до надлежащей густоты (смотря по варенью), положить очищенные, перебранные и перемытые ягоды (изъ красной, черной смородины, крыжовника, барбариса и вишенъ зерна вынимаются посредствомъ особенной машинки) и варить ягоды на легкомъ, а фрукты—на болѣе сильномъ огнѣ, тщательно снимая пѣну. Нѣжныя ягоды и фрукты лучше варить по нѣскольку разъ, т.-е., вскипятить ихъ разъ или два, дать имъ постоять сутки въ прохлад. мѣстѣ, потомъ опять вскипятить, и т. д. Варить нужно до готовности ягодъ, но не разваривать ихъ. Сваривъ варенье, вылить его въ каменную чашку, дать остыть и затѣмъ уже разлить по банкамъ.

№ 1. В и ш н и.

Онѣ варятся съ косточками и безъ нихъ. Въ первомъ случаѣ очистить вишни отъ стебельковъ, проколоть каждую острою иглою, третью часть же истолочь и выжать изъ нихъ сокъ чрезъ салфетку, развести половиннымъ количествомъ воды, положить въ тазъ полуторное противъ ягодъ количество мелко истолченного сахара или сахарнаго песку, налить туда сокъ изъ вишенъ и варить ½ часа. Затѣмъ положить цѣльныя вишни, варить на легкомъ огнѣ еще полчаса, снимая пѣну, слить въ камен. чашку, поставить на день въ прохладное мѣсто, слить сиропъ, уварить его на половину, положить вишни, дать разъ вскипѣть, слить въ каменную чашку, дать остыть и разлить въ банки. Если же вишни варятся безъ косточекъ, то вынуть ихъ, сварить сиропъ (2 ч. сахара на 1 ч. воды); когда онъ сдѣлается совершенно чистымъ, положить вишни, отварить ихъ до готовности и далѣе поступать, какъ сказано выше.

№ 2. М а л и н а.

Приготовить сиропъ изъ 2 ч. сахара и 1 ч. воды, снять пѣну, уварить до чистоты, положить очищенную, перебранную и перемытую малину (вдвое меньше противъ сахара), дать раза 2 вскипѣть, снимая пѣну, слить въ каменную чашку, дать постоять сутки, поставить опять на огонь, уварить до готовности и далѣе поступать, какъ сказано выше.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ готовится варенье изъ клубники и земляники.

№ 3. Красная смородина.

Сваривъ сиропъ изъ 2 или 3 частей сахара на 1 часть воды, положить очищенную отъ сѣмечекъ красную смородину (вдвое меньше противъ сахара), дать ей нѣсколько разъ вскипѣть, снимая пѣну, уварить до готовности (20—30 минутъ), слить въ каменную чашку, продержать сутки на льду и затѣмъ уже разлить въ банки.

Примѣчаніе. Такъ же готовится бѣлая смородина.

№ 4. Черная смородина.

Приготавливается какъ предыдущая, только сахара нужно брать вдвое меньше.

№ 5. Барбарисъ.

Очистивъ спѣлый барбарисъ отъ сѣмечекъ, перемыть, положить въ кипящій сиропъ, приготовленный изъ 2 или $1\frac{1}{2}$ частей сахара и 1 ч. воды, уварить до готовности ($\frac{1}{2}$ часа), снимая пѣну, остудить и разлить въ банки. Ягодъ нужно брать вдвое меньше противъ сахара.

№ 6. Я б л о к и.

Приготовивъ сиропъ изъ разныхъ частей воды и сахара, положить туда очищенные отъ кожицы, зеренъ и сердцевины яблоки и варить ихъ, снимая пѣну, пока онѣ сдѣлаются прозрачными. На 10 яблокъ брать 2—3 фунта сахара.

Примѣчаніе. Такъ же готовится варенье изъ грушъ.

№ 7. Дыня.

Очистивъ отъ верхней кожи и сѣмянъ незрѣлую дыню, нарѣзать ее маленькими кусочками, окропить спиртомъ или ромомъ, посыпать мелк. сахаромъ и продержать часа 2 или 3 на льду. Затѣмъ сварить сиропъ изъ 2 частей сахара и 1 ч. воды; когда очистится, положить дыню, уварить до прозрачности и далѣе поступать, какъ сказано выше. На каждый фунтъ дыни брать по $1\frac{1}{2}$ фунта сахара.

№ 8. Крыжовникъ.

Крыжовникъ варятъ зрѣлый и недозрѣлый. Въ первомъ случаѣ нужно срѣзать у крыжовника стебельки и верхушки и, вынувъ (кто желаетъ) зернышки, положить въ воду. Затѣмъ сложить въ тазъ, налить хлѣб. виномъ, настоеннымъ вишневымъ листомъ, накрыть тазъ, поддержать его на огнѣ съ 20 минутъ, потряхивая время отъ времени, откинуть на сито, перелить холод. водою, дать стечь ей. Приготовить сиропъ изъ 1 части воды и $1\frac{1}{2}$ —2 части сахара, дать ему вскипѣть, положить крыжовникъ, уварить до мягкости ($\frac{1}{4}$ часа). Если же варенье готовится изъ зрѣлаго крыжовника, то перемывъ, положить его прямо въ приготовленный сиропъ.

№ 9. Брусника.

Перебравъ и перемывъ бруснику, откинуть на сито, дать стечь водѣ, положить въ тазъ; когда начнетъ лопаться, положить мелк. сахара или патоки (1 фун. на $1\frac{1}{2}$ фунта брусники), нашинкованной лимонной цедры, гвоздики (на фунтъ по 2 штуки) и корицы (по вершку на фунтъ), перемѣшать и варить, снимая пѣну. Когда брусника вся полопается, положить начетверо разрѣзанныя яблоки и варить до готовности послѣднихъ. Такимъ же образомъ можно заварить бруснику безъ патоки и сахару (въ такомъ случаѣ ихъ прибавляютъ при отпускѣ варенья къ столу).

б). Желе.

№ 1. Желе изъ малины.

Положить въ тазъ столько очищенныхъ и перемытыхъ ягодъ, чтобы онѣ заняли полтаза, долить водой, чтобы она не доходила

до края только пальца на два, и варить, пока ягоды совершенно не разварятся; процедить чрез салфетку, выжать, продержать сутки въ прохлад. мѣстѣ. Затѣмъ слить въ тазъ сверху съ осадка чистый сокъ, положить мелкаго сахару (стаканъ на стаканъ) и варить до тѣхъ поръ, пока желе, налитое на блюдечко, не будетъ застывать; затѣмъ остудить и разлить въ банки.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ готовится желе изъ всѣхъ прочихъ ягодъ. Желе изъ вишенъ варится съ нѣсколькими истолченными косточками или безъ нихъ.

№ 2. Желе изъ апельсиновъ.

Приготовить 2 стакана сока изъ крыжовника, какъ сказано въ предыдущ. №, смѣшать съ 1 стак. сока, выжатого изъ апельсиновъ, положить 3 стак. мелкаго сахара и отертой о сахаръ цедры съ 1 апельсина и уварить до половины.

Примѣчаніе. Такъ же готовится лимонное желе.

№ 3. Желе изъ дыни.

Разрѣзать очищенную отъ сѣмянъ и кожи дыню на маленькіе куски, растереть ложкой, выжать изъ нея сквозь салфетку сокъ, уварить съ равнымъ количествомъ сахара до половины и т. д. Можно также, выжавъ сокъ изъ дыни, налить на отжимки 2—3 стак. воды, поварить съ $1\frac{1}{2}$ часа, остудить, смѣшать съ выжатымъ сокомъ и далѣе поступать, какъ сказано выше.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ готовится желе изъ ананасовъ, яблокъ, грушъ, абрикосовъ и проч. плодовъ.

в) Сиропы.

Общія правила. Нужно выжать сокъ изъ ягодъ, налить въ тазъ положить мелкій сахаръ (1 или 2 стакана на стаканъ соку), поставить на легкой огонь и варить, снимая накипь, пока сиропъ не сдѣлается совершенно чистымъ, дать остыть, накрывъ салфеткой, разлить въ совершенно сухія бутылки, закупорить, засмолить и сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Такимъ образомъ сиропы сохраняются годъ и дольше.

№ 1. Вишневый сиропъ.

Очистивъ и перемывъ вишни, истолочь ихъ (съ косточками или безъ нихъ), налить воды (вполовину противъ вишенъ) и варить на

легкомъ огнѣ, снимая накипь, 1 часъ. Затѣмъ процѣдить, дать отстояться, слить чистый сокъ и далѣе поступать, какъ сказано въ общихъ правилахъ.

№ 2. Малиновый сиропъ.

Очистивъ и вымывъ малину, размять ее, выжать сокъ чрезъ холстину, дать отстояться въ прохладномъ мѣстѣ и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущ. № и въ общихъ правилахъ.

Примѣчаніе. Такъ же приготовляются сиропы изъ другихъ ягодъ.

№ 3. Лимонный сиропъ.

Срѣзать съ лимоновъ верхнюю желтую кожицу, мелко нашинковать ее; разнять лимоны на части, выбрать зернышки, выжать изъ лимоновъ сокъ, развести равнымъ количествомъ воды, положить нашинкованную корку и варить на легкомъ огнѣ, снимая накипь, пока онъ не сдѣлается совершенно чистымъ, процѣдить, поставить въ прохладное мѣсто, дать отстояться, слить чистый сиропъ и далѣе поступать, какъ сказано въ общихъ правилахъ и № 1.

Примѣчаніе. Совершенно такъ же [приготавливается сиропъ изъ апельсина.

г) Соки изъ плодовъ.

Общія правила. Перебравъ, очистивъ и вымывъ спѣлыя ягоды или плоды, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ (плоды разрѣзать на части), размять или истолочь ихъ, сложить въ мѣшокъ изъ холста, сложить туда ягоды, повѣсить мѣшокъ надъ посудой и дать стечь соку. Когда онъ стечетъ весь, разлить въ бутылки, закупорить и сохранять въ холодн. мѣстѣ.

№ 1. Сокъ изъ крыжовника.

Очистивъ незрѣлый крыжовникъ, размять или истолочь, выжать сокъ чрезъ холстину, положить нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, налить въ банку, завязать тряпочкой и поставить недѣли на 2 на солнце. Затѣмъ слить сверху чистый сокъ, процѣдить, разлить въ бутылки, положить въ каждую по 2—3 полуломтика лимона безъ зеренъ, закупорить, засмолить и закопать горлышками въ песокъ.

№ 2. Сокъ изъ красной смородины.

Очистивъ и перемывъ ягоды, сложить въ мѣшокъ изъ холста, дать стечь соку и далѣе поступать, какъ сказано въ общихъ правилахъ.

Такимъ же образомъ готовится сокъ изъ прочихъ ягодъ.

Примѣчаніе. По желанію, можно готовить плодовые соки съ сахаромъ. Въ такомъ случаѣ размять ягоды положить мелкій сахаръ, мѣшать, пока не распустился сахаръ, дать постоять сутки въ холодн. мѣстѣ, затѣмъ процѣдить и разлить въ бутылки.

ОТДѢЛЪ XXIV.

ХЛѢБА И РАЗНЫЯ ПЕЧЕНЬЯ.

Общія правила. При приготовленіи хлѣбовъ и различныхъ печеній нужно вообще соблюдать тѣ же правила, которыя изложены въ описаніи приготовленія пироговъ (см. стр. 82).

№ 1. Ржаной хлѣбъ.

Процѣдивъ съ вечера 10 ф. ржаной муки, положить въ квашню немного закваски, т.-е. кислаго тѣста, подсыпать половину муки, подлить тепловатой воды столько, чтобы тѣсто было не слишкомъ густо (какъ для блиновъ) и стекло съ веселки, покрыть и поставить въ теплое мѣсто. Часа въ 3 подбавить остальную половину муки, хорошенько выбить веселкой и опять поставить въ теплое мѣсто. Часовъ черезъ 5, когда тѣсто хорошо поднимется, положить 4 чайн. лож. соли, вымѣсить его веселкой или руками, пока оно не будетъ отставать отъ нихъ, и дать еще немного подняться. Истопивъ печь, свалить хлѣба, положить ихъ въ деревянные чашки, смазать сверху квасомъ, помазать масломъ, дать подняться, затѣмъ посадить на лопатѣ въ печь и испечь до готовности. Хлѣбъ въ печи нужно держать часъ, но вообще трудно опредѣлить время, которое различно, смотря по величинѣ хлѣбовъ. Готовность ихъ узнается по легкости. Тѣсто лучше мѣсить покруче и хлѣба дѣлать небольшіе.

№ 2. Пеклеваный хлѣбъ.

Замѣсить тѣсто изъ просѣянной муки, какъ сказано въ предыдущ. №, дать хорошо подняться, развести 1 ф. сахарн. патоки (на 10 ф. муки), 1 стаканъ теплой воды, вылить въ тѣсто, положить въ него мелко нашинкован. померанцев., лимонной и апельсин. корки (по $\frac{1}{8}$ ф.), $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелкой корицы, 1 зол. мускат. цвѣта и кардамона и, кто желаетъ, промытаго и перебраннаго кишмиша ($\frac{1}{2}$ ф.). Положивъ все это тѣсто, вымѣсить его, посолить, опять вымѣсить, дать подняться, свалять 2 крутыхъ хлѣба, дать нѣсколько расплыться, смазать квасомъ, посыпать тминомъ и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущемъ №.

№ 3. Булки.

Поставить съ вечера тѣсто на опарѣ изъ 3 стак. теплаго молока или воды, 5 стак. пшеничной муки и 1 стол. лож. дрождей, хорошенъко выбить веселкой, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Утромъ, когда поднимется, выбить веселкой, положить $\frac{1}{4}$ ф. растопленнаго масла, 2 чайн. ложки соли, 3 яйца (бѣлки можно сбить въ пѣну) и еще 4 стак. муки, хорошенъко вымѣсить веселкой или рукой, пока тѣсто не будетъ отставать отъ нихъ, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, вывалить на столъ, подсыпавъ муки, свалять 1, 2 или нѣсколько булокъ, положить на листъ, смазанный масломъ, смазать сверху яйцами и поставить въ печь. Держать въ ней отъ $\frac{1}{2}$ до 1 часа, смотря по величинѣ булокъ. Тѣсто должно быть такъ густо, чтобы разрѣзалось ножомъ.

Примѣчаніе. Изъ этого же тѣста можно приготовить сдобныя булки. Въ такомъ случаѣ нужно положить, вмѣстѣ съ яйцами и пр., 1 стак. мелк. сахара, $\frac{1}{2}$ ф. перебран. и промытаго кишмиша и, кто желаетъ, столько же коринки, духовъ (толченаго кардамона, горькаго миндаля, розоваго или лимоннаго масла) и, смазавъ сверху яйцомъ, посыпать мелко нашинкован. сладкимъ миндалемъ. Если желаютъ приготовить шафранныя булки, то положить или шафранной настойки, или 1—2 золотн. шафрана, настоеннаго на 1 рюмки водѣ или рома.

№ 4. Куличъ.

Поставить съ вечера тѣсто на опарѣ изъ $2\frac{1}{2}$ ф. муки, 6 стак. теплаго молока и 1 стол. л. дрождей (см. стр. 83), хорошенъко выбить веселкой и дать подняться. Утромъ, когда тѣсто хорошо

поднимется, выбить его веселкой, растопить 1 ф. коровьяго масла, дать немного остыть, растереть добѣла, положить въ него 3 желтка, растертыхъ добѣла съ $\frac{1}{2}$ ф. мелк. сахара, размѣшать, положить все это въ тѣсто, а также $2\frac{1}{2}$ чайн. лож. соли, $\frac{1}{2}$ чайн. лож. мелк. корицы, зеренъ 10 толченаго кардамона, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ чайн. лож. толчен. мускатн. цвѣта, $\frac{1}{2}$ ф. перебран. кишмиша, $\frac{1}{2}$ ф. коринки и пѣну изъ 3 бѣлковъ, хорошенько выбить веселкой и вымѣсить руками, поставить часа на 2 въ теплое мѣсто, дать еще разъ подняться, опять выбить веселкой, выложить на столъ, подсыпавъ муки. Раздѣлить тѣсто на 3 части, одна меньше другой. Скатать изъ каждой круглую булку, самую меньшую нарѣзать въ видѣ креста, положить одну на другую, а именно: внизъ самую большую, на нее—поменьше, а на самый верхъ—булку въ видѣ креста. Скатавъ изъ тѣста веревочку, сдѣлать изъ нея разныя украшенія въ видѣ фестоновъ и проч. сверху кулича, убрать его нашинкованнымъ сладкимъ миндалемъ и кишмишемъ и смазать яйцомъ, положить на смазанный масломъ листъ и поставить на $\frac{3}{4}$ —1 часъ въ печь. Готовность кулича узнается по легкости и по тому, что къ воткнутой палочкѣ или ножу не пристааетъ тѣсто. Кромѣ вышеприведенныхъ пряностей, можно положить въ куличъ толченый горькій миндаль (штукъ 10), шафранъ (см. стр. 231 № 3) и лимон. цедры или 5—10 капель, лимон. или розоваго масла.

№ 5. Баба на дрожжахъ.

Замѣсить тѣсто на 6 стак. муки, 5 стак. тепловатаго молока или сливокъ и $1\frac{1}{4}$ стак. дрождей и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, влить $\frac{3}{4}$ стак. растопленнаго масла, хорошенько выбить веселкой, положить 10 желтковъ, растертыхъ съ 1 стак. мелк. сахара, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона или 5 кап. лимоннаго масла, зеренъ 10 толченаго кардамона, 1 чайн. лож. мелк. соли, штукъ 6 истолченнаго горькаго миндаля и пѣну изъ 10 бѣлковъ, хорошенько вымѣсить сверху внизъ веселкой, влить въ намазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму для бабъ (или въ кастрюлю) такъ, чтобы тѣсто заняло третью часть ея, дать подняться и поставить на $1\frac{1}{2}$ часа въ печь. Когда она будетъ готова (что узнается соломенной или палочкой), осторожно вынуть ее, положить бокомъ на подушку, накрыть, дать немного остыть, потомъ вынуть изъ формы, положить

на бумагѣ опять на подушку и дать остыть. Эта баба, при удачѣ, поднимется почти втрое. Ее можно приготовить и съ шафраномъ.

№ 6. Баба польская заварная.

Заваривъ 2 стак. муки, 2 стак. горячаго молока, размѣшать до гладкости, положить $\frac{1}{2}$ стак. дрождей или опару изъ нихъ (см. стр. 83), посыпать мукой, поставить часа на 3—4 въ теплое мѣсто. Когда поднимется, выбить веселкой, положить $\frac{1}{2}$ фунта растопленнаго и растертаго добѣла масла, 15 желтковъ, растертыхъ добѣла съ 1 стак. мелкаго сахара, истолченный горькій миндаль (штукъ 10), цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона или капель 5 лимон. масла, $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, зерень 15 толчен. кардамону и пѣну изъ 15 бѣлковъ, хорошенько размѣшать и вымѣсить, пока тѣсто не станетъ пузыриться и не будетъ отставать отъ рукъ, вылить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущ. №

ОТДѢЛЪ XXV.

НАПИТКИ.

а) Прохладительные напитки.

№ 1. К в а с ѣ.

Положить въ кадку 3 ф. солоду, смочить теплой водой, а затѣмъ развести жидко кипяткомъ, подсыпать 1 фун. ржаной и по $\frac{1}{2}$ фун. пшеничной и гречневой муки, такъ чтобы вышло густое тѣсто, вымѣшать веселкой, дать постоять часъ, затѣмъ подлить столько кипятку, чтобы свободно вымѣшивалось веселкой, положить $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли и хорошо вымѣшать. Истопивъ нечъ, положить это тѣсто въ корчаги и оставить въ печи до утра. Утромъ налить въ нихъ кипятку, размѣшать, выложить тѣсто въ кадку ведра въ 4, развести холодн. водой (1—2 ведрами, смотря по тому, желаютъ ли приготовить квасъ погуще или пожиже) и дать постоять 24 часа, вымѣшивая время отъ времени веселкой. Затѣмъ слить квасъ чрезъ сито въ боченки. Разбивъ пшеничной мукой 1 стак. этого молодого квасу, положить въ него 1 стол. лож. дрождей, дать подняться въ тепломъ

мѣстѣ, развести еще 1 стак. квасу, размѣшать, дать еще подняться, процѣдить чрезъ сито въ боченки съ квасомъ; положить туда же по пучечку мяты. Когда квасъ хорошо забродитъ поставить его на ледъ. Можно также разлить квасъ въ бутылки. Въ такомъ случаѣ положить въ него по нѣскольку изюминокъ.

№ 2. Кислая щи.

Положить въ кадку 2 ф. ржаного солоду, смочить его теплой водой, положить по $\frac{1}{2}$ ф. пшеничной и гречневой муки, подлить понемногу кипятку, чтобы образовалось довольно жидкое тѣсто, вымѣшать веселой, положить туда нѣсколько раскаленныхъ докрасна камней, поставить кадку въ прохладное мѣсто, положить 1 чайн. ложку соли, дать остыть, развести холодной водой. Когда устоится, слить жидкость съ сусла, положить $\frac{3}{4}$ стак. хорошихъ дрождей, дать подняться, процѣдить чрезъ сито, вылить въ боченокъ, поставить на ледъ, разлить въ бутылки, закупорить и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

Другой способъ: разрѣзать на маленькіе кусочки 5 фун. сладкаго ржаного хлѣба, высушить въ печи, обварить 1 ведро кипятку, плотно накрыть, поставить на ночь на шестокъ. Къ вечеру взять 3 стак. этого хлѣбнаго настоя, положить въ него 3 стак. лучш. дрождей и поставить въ печь; утромъ слить настой съ хлѣба, влить въ него дрожди и дать бродить до вечера. Затѣмъ процѣдить, положить $\frac{1}{2}$ фун. сахара, разлить въ бутылки, положивъ въ каждую нѣсколько изюминъ, закупорить и поставить въ холодное мѣсто. Можно влить стакана 2 мятнаго настоя.

№ 3. Яблочный квасъ.

Нарѣзать ломтиками 2 десятка яблокъ и столько же грушъ, вырѣзать сердцевину, высушить на солнцѣ на вольномъ воздухѣ, или же взять такое же количество сушеныхъ яблокъ и грушъ, положить въ бочку, налить $\frac{1}{2}$ ведра холодной отварн. воды, поставить на 3 дня въ теплое мѣсто, затѣмъ переставить въ холодное, не закупоривая бочки, а прикрывъ ее только кускомъ холста. Когда квасъ начнетъ бродить, закупорить бочки и дать стоять въ прохладномъ мѣстѣ 3 недѣли. Затѣмъ разлить квасъ въ бутылки, положить въ каждую по нѣскольку изюминокъ, закупорить, засмолить и сохранять зарывши горлышками въ песокъ.

б) Горячіе напитки.

№ 1. Шоколадъ.

Растереть добѣла 5 желтковъ съ $\frac{3}{4}$ стак. мелк. сахара, подсыпать $\frac{1}{4}$ фун. натертаго шоколада, развести, мѣшая, 6—8 стак. теплаго молока или сливокъ, поставить на плиту и сбивать вѣвничкомъ, не давая кипѣть, пока шоколадъ не погустѣетъ и не поднимется густая пѣна. Разлить въ чашки и подавать съ бисквитами.

№ 2. Глинтвейнъ.

Вскипятить 2 бутыл. красного столоваго вина (лафита, медака и пр.) съ 1 верш. корицы, 3—4 гвоздиками, 10 зернами очищеннаго кардамона, $\frac{1}{4}$ чайн. лож. мускат. цвѣта, мелко наръзанной цедрой съ $\frac{1}{2}$ лимона и $1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, процѣдить и подавать.

Примѣчаніе. По желанію, можно влить въ глинтвейнъ 1 рюмку рома и соевъ изъ 1—2 лимоновъ.

№ 3. Пуншъ.

Распустить въ $\frac{3}{4}$ стак. кипятку или чаю 3—4 куска сахару, налить 2—3 стол. лож. коньяку или рома, положить 1 ломтикъ лимона безъ зѣренъ или немного лимон. цедры, 1 стол. лож. лимонн. сова и подавать.

№ 4. Пуншъ-рояль.

Сварить густой сиропъ изъ 2 стак. мелкаго сахара и $1\frac{1}{2}$ стакан. воды, положить въ него цедру съ 2 апельсиновъ, 1 лимона и сокъ изъ 10 апельсиновъ и 2 лимоновъ, вскипятить, развести 1 стак. хорошаго рома, $\frac{1}{2}$ стак. мараскина, $\frac{1}{2}$ стак. желтаго чаю, процѣдить, разлить въ чашки, долить шампанскимъ (1 бут.) и подавать.

№ 5. Жжонка.

Распустить $1\frac{1}{2}$ стак. мелк. сахара въ $\frac{1}{2}$ бут. шампанскаго, положить въ жидкость разръзанный на куски ананасъ или нѣсколько очищенныхъ апельсиновъ, на кастрюлю рѣшетку, а на нее кусокъ сахару, облить его ромомъ, зажечь и подливать рома до тѣхъ поръ,

пока не согрѣется жидкость въ кастрюлѣ; тогда влить еще $\frac{1}{2}$ бутылки шампанскаго и подавать.

в) *Спиртные напитки.*

№ 1. Наливки.

Наливки приготовляются изъ разныхъ плодовъ и ягодъ на хлѣбномъ винѣ, пополамъ съ винограднымъ виномъ. Хлѣбное вино нужно брать самое очищенное, безъ всякаго сивушнаго запаха. Вино нужно очищать щавелемъ: крупно наръзавъ дов. стараго щавеля (съ отвердѣвшими уже листьями и стволами), насыпать въ бутылъ или боченокъ до половины, налить виномъ и держать на солнцѣ или въ тепломъ мѣстѣ 2 недѣли. Очистивъ ягоды отъ вѣточекъ и зелени, перемять, дать стечь водѣ, положить въ бутылъ, такъ чтобы онѣ заняли половину ея, налить виномъ и поставить въ сухой погребъ или кладовую. Мѣсяца черезъ 2 или 3 процѣдить чрезъ холстъ, положить сиропу (по 1 стак. на каждые $\frac{1}{2}$ штофа наливки), приготовленнаго изъ 2 частей сахара и 1 части воды. При приготовленіи вишневки нужно выбрать косточки, истолочъ ихъ и затѣмъ положить вмѣстѣ съ вишнями въ бутылъ.

№ 2. Шиповки.

Для шиповокъ можно также употреблять всякаго рода плоды и ягоды. Распустить $3\frac{1}{2}$ стак. толченаго и просѣяннаго сахара въ 7 бут. холодн. воды, прибавить 1 бут. французской очищенной водки или рома, разлить въ большія бутылки, положить $3\frac{1}{2}$ фун. ягодъ или мелко наръзанныхъ плодовъ (такъ чтобы въ каждой бутылѣ было всего поровну), завязать горлышко (не закупоривая) тряпчочкой и поставить на 12 сутокъ въ теплое мѣсто или, еще лучше, на солнце, каждое утро по нѣскольку разъ встряхивая бутылки и осторожно перемѣшивая ягоды при помощи палочки. На 12-й день, когда шиповка начнетъ бродить, т.-е. ягоды будутъ подниматься и опускаться въ бутылкахъ, процѣдить шиповку чрезъ вчетверо сложенную холстиную или салфетку въ чистую бутылъ и поставить на 3 сутокъ на ледъ. Затѣмъ слить чистую, свѣтлую жидкость съ отстоя, разлить въ бутылки изъ-подъ шампанскаго, плотно закупорить размоченными въ кипяткѣ пробками, привязать проволокой или бечевкой, засмолить и

сохранять въ холодн. мѣстѣ (не на льду), воткнувъ горлышками въ песокъ. Черезъ $1\frac{1}{4}$ —2 мѣсяца шиповка готова для употребленія. Всего вкуснѣе шиповка изъ малины, вишенъ, зрѣлаго крыжовника, черной и красной смородины.

Примѣчаніе. Говорить здѣсь о приготовленіи водокъ или ликеровъ мы считаемъ излишнимъ, такъ какъ приготовленіе первыхъ общеизвѣстно, вторыхъ же слишкомъ хлопотливо.

ОТДѢЛЪ XXVI.

ЗАПАСЫ ВЪ ПРОКЪ.

№ 1. Соленые огурцы.

Солить нужно въ половинѣ августа; соль надо брать самую лучшую. Перемывъ огурцы, сложить ихъ на рѣшето, дать стечь водѣ, усыпать дно размоченной, вымытой и высушенной кадки (если старая, то выпарить съ можжевельникомъ), уложить на дно укропу, смородиннаго листу и, кто желаетъ, эстрагона и чаберу, уложить огурцы, пересыпая ихъ тѣми же травами, пока кадка не будетъ полна, налить рассоломъ, засыпать сверху травами, наложить деревянн. кружокъ и поставить кадку на ледъ. Рассоль готовится слѣдующ. образомъ: распушить въ 1 ведрѣ винятку 1 фунтъ соли, остудить и процѣдить. Достаточная крѣпость рассола узнается при помощи куринаго яйца, которое потонетъ, если рассоль недостаточно солонъ; можно налить огурцы и горячимъ рассоломъ. Черезъ нѣсколько дней нужно положить на кружокъ камень. Если огурцы солятся въ бочкахъ, то, уложивъ огурцы, вставить дно, налить рассоломъ и закупорить втулку. По желанію, можно класть въ огурцы хрѣнъ и чеснокъ.

№ 2. Малосольные огурцы.

Приготавливаются какъ предыдущіе, только берется вдвое меньше соли. Свежепросольные огурцы заготавливаются въ продолженіе лѣта, для повсѣдневнаго употребленія, годны въ употребленіе уже на 3 день и могутъ сохраняться не долѣе 2 недѣль.

№ 3. Квашенная капуста.

Капуста квасится рубленною, шинкованною или пластинною.

Рубленная капуста. Очистивъ и отрубивъ у хорошей бѣлой капусты зеленые листья и кочарыги, перебрать ихъ, осмотрѣть нѣтъ ли червей и гнили, мелко изрубить пересыпать солью (на ведро рублен. капусты 1 ф. соли), анисомъ и тминомъ ($\frac{1}{4}$ ф. на ведро), положить на дно чистой кадки ломоть ржаного хлѣба и 1 нарѣзанную тонкими ломтиками свеклу, уложить рублен. капусту, уминая ее деревян. пестикомъ. Когда кадка уложится до верху, положить на нее кругъ, а сверху камень, продержатъ дня 3 въ тепломъ мѣстѣ, когда же капуста закиснетъ, поставить ее на погребъ.

Шинкованная капуста. Очистивъ по правиламъ капусту, какъ сказано выше, нашинковать ее (ножомъ или шинковалкой), посолить (1 ф. соли на ведро капусты). Когда капуста начнетъ давать сокъ, положить на дно чистой кадки ломоть чернаго хлѣба, прикрыть его капустными листьями, положить капусту, прокладывая ее нарѣзанными кружечками морковью, яблоками и грушами и пересыпая анисомъ, тминомъ и, кто желаетъ, горошчатымъ перцемъ ($\frac{1}{4}$ ф. на 100 кочней), гвоздикой и лавровымъ листомъ (по 6 золотн.) и уминая ее. Уложивъ капусту до верху, положить кругъ и камень и далѣе поступать, какъ сказано выше.

Пластинная капуста. Очистивъ капусту, какъ сказано выше, большіе кочны разрѣзать надвое, маленькіе же оставить цѣльными, положить на дно кадки ломоть черн. хлѣба, уложить туда капусту, пересыпая солью ($\frac{1}{2}$ ф. на 25 кочней), анисомъ и тминомъ и засыпая рубленной или шинкованной капустой, или наливъ процѣженнымъ отваромъ изъ очищенныхъ кочарыгъ, соли ($\frac{1}{2}$ ф. на ведро воды) и свеклы. Далѣе поступать, какъ сказано выше.

№ 4. Соленые грибы.

Отрѣзавъ корешки, перемыть грибы, перетереть полотенцемъ, уложить въ кадочку, пересыпая солью (2 ф. на ведро очищенн. грибовъ) и, по желанію, укропомъ, смородиннымъ листомъ и эстрагономъ. Когда кадка будетъ полна, положить сверху кружокъ, а на него камень и, продержавъ 3 сутокъ въ теплѣ, затѣмъ вынести на

погребѣ. Нѣкоторые грибы, какъ, напр., бѣлянки и волнушки, нужно предварительно вымачивать въ теченіе сутокъ въ холодн. водѣ.

№ 5. Маринованные грибы.

Очистивъ и вымывъ бѣлые или красные грибы, откинуть ихъ на рѣшето, дать стечь водѣ, положить въ вскипяченную съ солью (1 ст. лож. на бутылку), укропомъ и эстрагономъ воду, покипятить съ 10 минутъ, откинуть на рѣшето, перелить холодн. водою, дать стечь водѣ. Прокипятить 1 или нѣсколько бутылокъ уксуса съ англійск. и русскимъ перцемъ (шт. 5 на бутылку), гвоздикой (шт. 2 — 3), лавров. листомъ (шт. 3 — 4) и, кто желаетъ, имбиремъ ($\frac{1}{2}$ зол.), остудить, положить грибы въ банки, налить процежен. уксусомъ, залить сверху на $\frac{1}{2}$ пальца прованск. масломъ, завязать пузыремъ или бумагой и сохранять въ прохладн. мѣстѣ.

№ 6. Маринованные огурцы или корнишоны.

Обрѣзать у маленькихъ огурчиковъ оба конца, положить ихъ на ночь въ холодн. воду. Утромъ откинуть на рѣшето, дать обсохнуть. Затѣмъ посыпать мелкою солью ($\frac{1}{2}$ ф. на 10 стак. огурчиковъ) и дать имъ лежать, пока она не начнетъ распускаться отъ выступающаго изъ нихъ сока. Тогда сложить въ банки, пересыпая укропомъ и эстрагономъ или базиликой, залить остуженнымъ уксусомъ, приготовленнымъ какъ сказано выше, и т. д.

№ 7. Маринованная шарлотки.

Очистивъ шарлотки, перемыть ихъ, обсушить, посыпать мелк. солью (см. предыдущ. №), дать полежать сутки, сложить въ банки и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущ. №.

Примѣчаніе. Такъ же маринуется обыкновенный лукъ.

№ 8. Пикули.

Очистивъ и передавъ недозрѣлую дыню, нѣсколько небольшихъ яблокъ и грушъ, цвѣтной капусты, турецк. бобовъ, сахар. горошка и корнишоновъ, нарѣзать небольшими кусочками, дать имъ раза 3 вскипѣть въ водѣ съ солью (огурчики только обдать горячимъ рассоломъ, стручки же вскипятить только 1 разъ), откинуть на рѣшето, дать

стечь рассолу Затѣмъ смѣшать все это съ различными ягодами (которые должны быть крѣпкіи), сливами и кусочками арбуза, сложить въ банки, пересыпая эстрагономъ, и залить остуженнымъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ англ., русск. и стручков. перцемъ ($\frac{1}{2}$ стручка на бутылку), гвоздикой (2—3 на 1 бут.) и, кто желаетъ, горчицей (1 чайн. лож. на 1 бутылку) и далѣе поступать, какъ сказано въ № 6.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ маринуются отдѣльные плоды и овощи, какъ-то: вишни, сливы, цвѣтная капуста и пр.

№ 9. Турецкіе бобы.

Очистивъ молодые турецкіе бобы отъ жилокъ, нашинковать ихъ наискось, дать раза 2 вскипѣть въ водѣ съ солью ($\frac{1}{2}$ стол. ложки на 4 бут. воды) и селитрой (1 чайн. л.), откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ и высушить въ вольномъ духу въ печи на рѣшетахъ.

№ 10. Зеленый горохъ.

Вылущивъ молодой сахарный горошекъ, приготовить его, какъ сказано въ предыдущ. №.

Примѣчаніе. Бобы и горохъ можно также сохранять въ соли. Очистивъ и перемывъ бобы и стручья, сушить (послѣдніе вылущить), сложить въ кадочку или горшокъ, пересыпая солью, и положить сверху кружокъ и гнетъ. Сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Такъ же сохранять шпинатъ и щавель.

№ 11. Шпинатъ и щавель.

Нужно брать молодой шпинатъ и щавель. Перебравъ ихъ и вымывъ, дать обсохнуть и затѣмъ или засыпать солью (см. предыдущ. №), или высушить на вольн. воздухѣ и сохранять въ банкахъ, или, выжавъ воду, положить въ кастрюлю и кипятить, мѣшая, пока не погустѣетъ. Тогда сложить въ банки или бутылки, залить жиромъ и закупорить.

№ 12. Сушеные грибы.

Для сушки употребляются преимущественно бѣлые или красные грибы, но можно употреблять и подберезовики. Грибы должны быть молодые и крѣпкіе. Обрѣзавъ корешки, оскрести ихъ хорошенько ножомъ, нанизать на нитки, поставить на ночь въ печь и затѣмъ досушить на воздухѣ.

№ 13. Солонина.

Для соления нужно брать лучшіе сорта говядины, какъ-то: филей, бедра, огузокъ, сѣкъ, тонкій и толстый края, отъ взрослой и молодой скотины. На каждый пудъ говядины берется 2 ф. соли, $\frac{1}{8}$ ф. сахару и $\frac{1}{8}$ ф. селитры. Разрубивъ тушу, отобрать лучшія части, усыпать дно чистой сухой кадки солью, положить рядами говядину, укладывая вплотъ одинъ кусокъ въ другому и пересыпая каждый солью съ сахаромъ и селитрой и, кто желаетъ, каждый рядъ лавров. листомъ и можжев. ягодами. Наложивъ такимъ образомъ полную кадку, накрыть сверху кружкомъ, положить на него камень и сохранять въ прохладномъ мѣстѣ. Если говядина дастъ мало соку, то сварить легкій рассолъ и вылить на говядину.

№ 14. Соленая рыба.

Взять живой или мерзлой рыбы (последней дать оттаять въ холодной водѣ), выпотрошить, оскрести внутри и снаружи ножомъ, но чешуи не счищать, крупную разрѣзать на куски, уложить въ кадку рядами, натирая солью (безъ селитры и сахару) и засыпая ею, и далѣе поступать, какъ сказано въ предыдущ. №. Осетрину, бѣлугу и севрюгу нужно оскрести ножомъ, вымыть, дать стечь водѣ, обсушить, разрѣзать на звенья, уложить рядами въ кадку, насыпать на дно соли, натирая каждое звено ею и пересыпая каждый рядъ хмѣлемъ. Когда кадка будетъ полна, засыпать хмѣлемъ, наложить кругъ и т. д.

№ 15. Творогъ.

Приготовивъ простоквашу, какъ сказано выше (см. стр. 70, № 7), поставить въ жарко истопленную печь и держать, пока она не сдѣлается творогомъ. Тогда, давъ стечь сывороткѣ, сложить творогъ въ холстинный мѣшокъ, положить надъ посудой или на покатою доскѣ подъ гнетъ и дать стечь сывороткѣ.

№ 16. Масло.

Масло готовится изъ сливокъ и сметаны. Въ первомъ случаѣ нужно налить густыхъ сливокъ въ бутылъ и трясти ее до тѣхъ поръ, пока онѣ не обратятся въ масло; изъ сметаны же масло сбивается въ маслобойкѣ. Изъ ведра хорошей сметаны получается около 15 ф.

масла. Сбивъ масло, перемить его нѣсколько разъ въ лѣтней водѣ (сливочное сперва въ молоко, а потомъ въ водѣ) и посолить (мелкой солью). Соли нужно брать въ расчетѣ 4½ ф. на пудъ, при приготовленіи же масла на зиму, — 5 ф. на пудъ масла. Приготовленное масло нужно уложить въ каменн. чашки какъ можно плотнѣе, налить соленой воды, накрыть тряпочкой, концы которой не должны свѣшиваться, и сохранять въ прохладномъ мѣстѣ.

Русское, или топленое, масло готовится слѣдующ. образомъ: наливать въ хорошо высушенную кастрюлю или горшокъ до половины воды, положить масло и кипятить на легкомъ огнѣ, пока масло не распустится. Затѣмъ снять съ огня, поставить въ холодное мѣсто. Когда масло застынетъ, проткнуть въ немъ отверстіе до дна, налить свѣжей воды и опять растопить. Повторять такимъ образомъ растапливаніе нѣсколько разъ, пока вода не сдѣлается совершенно чистою. Тогда слить осторожно масло съ воды въ кадку или чашки, налить соленой водой и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

П Р И Б А В Л Е Н І Е .

П а с х а .

Положить на 24 часа подъ гнетъ 6 ф. самого свѣжаго творогу, протереть его чрезъ частое рѣшето, положить ½ ф. сливочнаго или столоваго, растертаго добѣла масла, 6 растертыхъ добѣла съ ½ ф. мелк. сахару желтковъ, штукъ 6 очищенн. и мелкоистолченаго горькаго миндаля, 1—1½ чайн. лож. мелк. соли, 1½ стак. самой свѣжей сметаны, ½ ф. перебитой коринки, зеренъ 10—12 толченаго кардамона и ½ вершка толченой или капель 30 настойки ванили, или цедру съ 1 лимона, или, наконецъ, 5—10 кап. розоваго или лимоннаго масла, и пѣну изъ 6 бѣлковъ; хорошенько размѣшать. Выложивъ пасхальницу чистой салфеткой, сложить туда приготовленный творогъ, положить сверху дощечку, а на нее гнетъ и поставить на сутки въ прохладное мѣсто. Подавая на столъ, выложить изъ пасхальницы на блюдо и натывать въ края и сверху кишмишу и нашинкованнаго сладкаго миндаля.

К О Н Е Ц Ъ .



2018555021



M
5

stand

pg
65



8
[Handwritten signature]

20 МАЯ 1941

